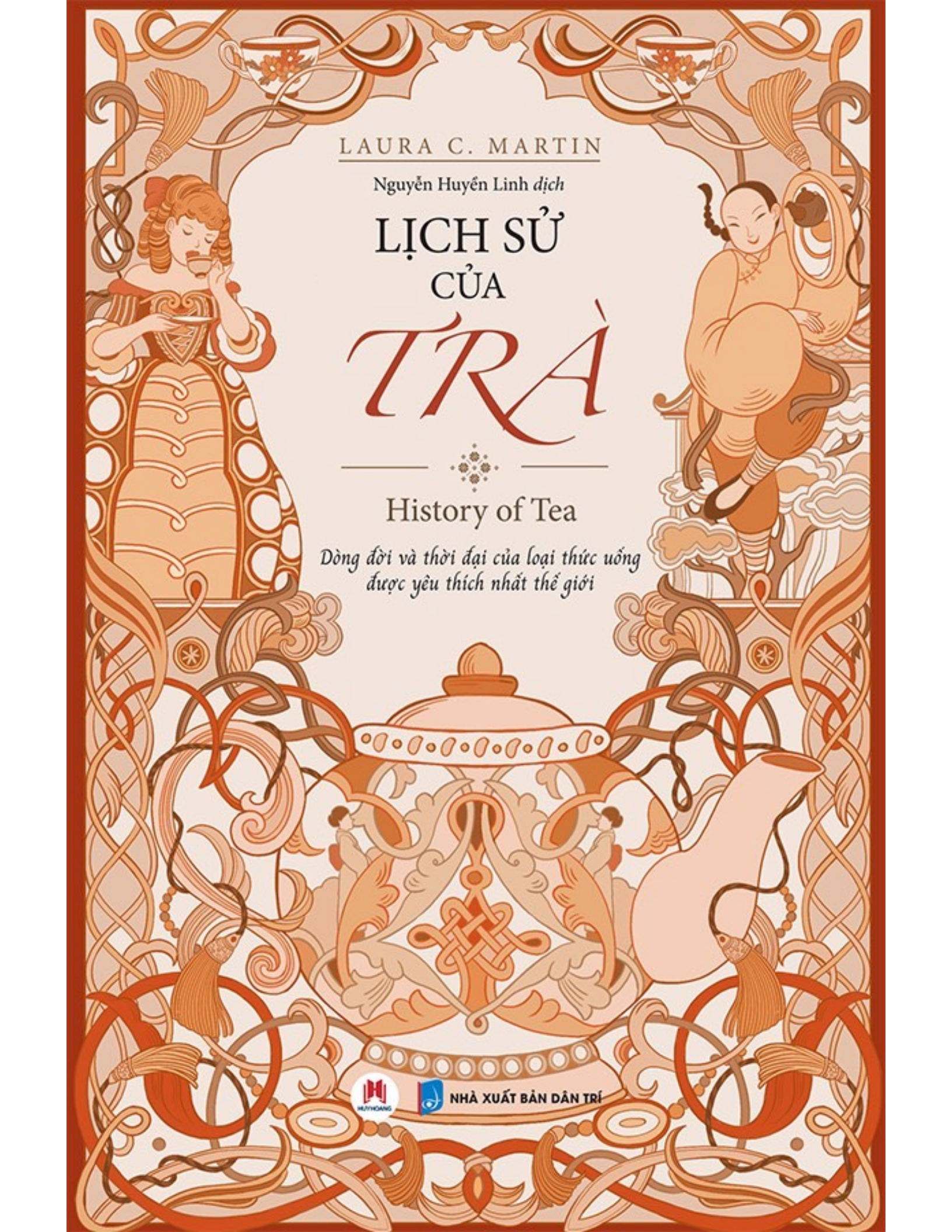




LAURA C. MARTIN

Nguyễn Huyền Linh dịch

LỊCH SỬ CỦA *TRÀ*

History of Tea

*Dòng đời và thời đại của loại thức uống
được yêu thích nhất thế giới*



NHÀ XUẤT BẢN DÂN TRÍ

LAURA C. MARTIN

Nguyễn Huyền Linh *dịch*



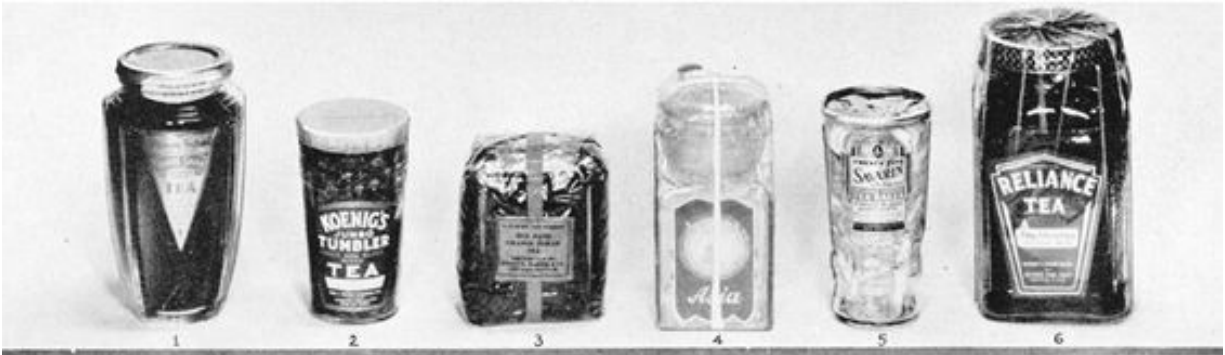
LỊCH SỬ CỦA TRÀ

• HISTORY OF TEA •

HUY HOANG BOOKSTORE & NXB DÂN TRÍ

ebook©vctvegroup | 04-08-2020

*Cuốn sách này dành tặng cho những kỷ ức đầy thương yêu về cha mẹ tôi:
Ken Coogle (1907-2005) và Lois Coogle (1915-2006), cả hai đều có khát
khao hiểu biết vô cùng tận.*



LỜI GIỚI THIỆU

Tôi yêu trà và uống rất nhiều trà. Một phần sự hấp dẫn đối với tôi đơn giản nằm ở việc pha trà, việc dừng lại sinh hoạt hằng ngày để nấu nước sôi, để ngắm trà ngấm dần cho đến khi màu nước trong chuyển qua bất cứ sắc độ nào từ màu vàng tái nhạt đến vàng hổ phách rồi đến nâu thẫm, tùy thuộc vào loại trà mà tôi đang pha. Và kể đến là cái thú được uống hớp trà đầu tiên! Trà thì tao nhã hơn cà phê và hẳn nhiên là thú vị hơn nước, lành mạnh và tinh tế hơn xô-đa. Đó là một thức uống hoàn hảo - có thể được dùng thường xuyên với số lượng lớn một cách thích thú mà không cảm thấy tội lỗi. Trà, bằng tất cả sự phức tạp của nó, đem lại một cảm giác vừa yên ổn vừa tỉnh thức về sức khỏe và sự thỏa mãn. Chả trách mà những chiếc lá này, những chiếc lá được phát hiện ở Trung Quốc từ rất lâu rồi, đã làm thay đổi cả thế giới.

Trà được sản xuất hầu như ở khắp mọi nơi trên trái đất này, và có những loại trà phù hợp với từng khoảng thời gian trong ngày cũng như mỗi tâm trạng của con người. Tôi bắt đầu buổi sáng với trà đen sủi bọt như trà Kì Môn hoặc hỗn hợp nhiều loại trà đen của Ai-len. Khi cảm thấy thích phiêu lưu, tôi sẽ thử trà Phổ Nhĩ của Trung Quốc. Tôi nhắm nháp trà xanh ngâm của Nhật Bản cả ngày, nhưng thỉnh thoảng cũng thay bằng trà xanh trộn với thảo mộc như hoa dâm bụt. Vào những dịp đặc biệt tôi lại mở một thứ gì đó như trà gyokuro “Precious Dew” của Nhật Bản. Chiều muộn, tôi sẵn sàng thưởng thức hương vị trong lành, tươi mát của một loại trà trắng như “Silver Needle”.

Tôi không đơn độc trong tình yêu trà. Người Thổ Nhĩ Kỳ được xếp hạng cao nhất về số lượng trà tiêu thụ tính theo đầu người trên thế giới (dựa vào thống kê năm 2004), mỗi năm trung bình một người uống 2,5kg trà (tức là 5,51 pound) - tương đương với hơn một ngàn cốc! Sau Thổ Nhĩ Kỳ là Liên

Hiệp Vương Quốc Anh, với 2,2 kg (4,85 pound) hàng năm, và Ma-rốc 1,4 kg (3,09 pound). Ở Hoa Kỳ chúng ta không có cơ may vượt qua họ, dù tôi biết cá nhân tôi hẳn đã phải phụ vực con số trung bình lên.

Người trên khắp thế giới rất nghiêm túc với trà của họ, họ cũng nên như vậy vì trà là một ngành kinh doanh lớn có quá khứ phong phú và đa dạng. Từ thời cổ đại ở Trung Quốc khi những lá trà tươi được pha tạo thành một hỗn hợp thô, đáng dùng làm thuốc, trà đã đóng vai trò quan trọng trong đời sống của con người - mặc dù phải mất nhiều thế kỷ thì các phương pháp chế biến mới được khám phá và các phương pháp này đã thay đổi vị của trà từ đắng sang thơm ngon.

Trong nhiều thế kỷ, chỉ có người Trung Quốc biết được điều kỳ diệu của trà, nhưng cuối cùng thói quen uống trà đã lan khắp châu Á, và rồi khắp thế giới. Trà đi với những thương nhân, những người đã nhận ra nó là một mặt hàng phổ biến; trà đi với những người lữ hành, những người hiểu rõ giá trị của một tách trà hàng ngày trong suốt những cuộc hành trình dài; và đặc biệt là trong giai đoạn lịch sử đầu tiên của nó, trà đi với các nhà nghiên cứu và tu sĩ. Bởi vì việc uống trà làm dịu tinh thần nhưng vẫn giữ cho người ta được nhanh nhẹn và tỉnh thức, các tu sĩ Phật Giáo thường sử dụng trà như một công cụ thiền tập. Khi các tu sĩ đi từ nước này sang nước khác, giảng dạy về Phật Giáo và thiền, họ thường mang theo trà bên mình. Và thế là thói quen uống trà bắt nguồn từ Trung Quốc lan khắp Đông Nam Á và xa hơn nữa.

Các tu sĩ giới thiệu trà tới nước Nhật lần đầu tiên vào thế kỷ thứ 6; nhưng mãi đến thế kỷ thứ 8 việc canh tác trà mới bắt đầu và trà mới trở thành một phần quan trọng trong đời sống Nhật. Suốt thế kỷ 15, các trà sư ở Nhật phát triển những nghi thức và chủ nghĩa tượng trưng về việc phục vụ trà mà kết quả là các nghi thức trà đạo Nhật Bản, ngày nay những nghi thức đó vẫn còn được thực hành một cách tao nhã.

Thành phố đầu tiên của châu Âu nếm mùi trà là Amsterdam vào những năm đầu tiên của thế kỷ 17. Thoạt tiên, trà được xem như một thứ hàng mới lạ không hơn không kém dù là một thứ hàng rất đắt tiền. Trà vẫn chưa đến với Luân Đôn cho đến nửa thế kỷ nữa, nhưng một khi người Anh tìm thấy hương vị của trà thì họ mãi mãi không còn như trước. Dân Anh đã sa vào cơn nghiện trà (được thúc đẩy bởi các thương nhân của công ty Đông Ấn thuộc Anh, những người đã trở nên giàu có nhờ bán trà) đến nỗi nó nhanh chóng trở thành một phần trong văn hóa dân tộc Anh. Trà - một thức uống và trà - một sự kiện xã hội đã trở thành một phần của đời sống Anh, đối với tất cả mọi người từ vua chúa và các quý bà cho đến nam nữ thuộc tầng lớp lao động.

Nỗi ám ảnh về trà ở nước Anh suốt thế kỷ 19 đã tạo nên những tác động tàn phá cách đó nửa thế giới, ở tận Trung Quốc và Ấn Độ. Khi nước Anh mở rộng quyền lực đế quốc của mình, họ trở nên tham lam hơn đối với trà và lợi nhuận thu được từ nó. Người Anh nhận ra rằng đổi chác thuốc phiện để lấy trà có lợi hơn so với việc mua trà bằng bạc, và họ đã nhanh chóng phát triển ngành công nghiệp thuốc phiện khổng lồ ở Ấn Độ. Giai cấp thống trị Anh ở Ấn Độ đã buộc nông dân địa phương trồng cây thuốc phiện trên cánh đồng của họ thay vì cây lương thực. Kết quả đưa đến nạn đói và tình trạng nghèo khổ ở Ấn Độ, còn ở Trung Quốc là cuộc Chiến tranh Nha phiến và thiệt hại thê thảm sau đó.

Phần lớn lịch sử của trà minh họa cho câu chuyện không bao giờ kết thúc của con người về sự phân chia giai cấp - của một bên là lòng tham, quyền lực và sự giàu có còn một bên là sự đói nghèo. Điều này đúng ở Trung Quốc vào thế kỷ thứ 8, khi hoàng đế buộc nông dân sản xuất trà thay vì trồng lúa làm lương thực; Điều này cũng đúng ở Ấn Độ ngày nay, khi nhiều đồn điền trà đã bị đóng cửa. Các chủ đồn điền chuyển đi, trong khi các công nhân bị bỏ lại trong đồn điền bỏ hoang mà không có thuốc men, nước sinh hoạt, hoặc lương thực.

Tuy nhiên, không phải tất cả lịch sử của trà đều tối tăm và tuyệt vọng, vì nó đã cung cấp và vẫn tiếp tục cung cấp sinh kế cho hàng triệu người. Ngày nay, nhiều nhà nông nhỏ khắp thế giới, từ Đông Nam Á đến Nam Mỹ, trồng loại cây này. Và mọi người trên khắp hành tinh vẫn thưởng thức hương vị tuyệt vời của trà.

Câu chuyện về trà là câu chuyện tóm tắt về loài người, có lẽ chỉ ngắn gọn đủ để đựng vừa trong một chén trà. Nó bao gồm những gì tốt đẹp nhất mà cũng tồi tệ nhất của việc chúng ta là ai và chúng ta làm gì. Trong suốt lịch sử lâu dài của mình, trà đã được sử dụng như một loại thuốc men, như một công cụ trợ giúp cho thiền định, như tiền tệ, như của đút lót và như một phương tiện để kiểm soát các cuộc nổi loạn. Nó đã từng là tác nhân gây ra những cuộc chiến tranh và xung đột toàn cầu. Nó cũng là lý do cho các buổi tiệc, các cuộc họp mặt gia đình và các sự kiện của xã hội thượng lưu. Tóm lại, trà đã chạm đến và thay đổi cuộc sống của chúng ta theo cách mà không thứ đồ uống nào khác làm được, trà kết nối tất cả chúng ta từ người công nhân đến các nhà sư, từ người hái trà đến các vị hoàng đế, từ người Anh đến người Trung Quốc, đến tôi.

Khi tôi ngồi và nhâm nhi thêm một tách trà, tôi hy vọng rằng câu chuyện về trà sẽ dạy chúng ta những bài học về nhân loại và lòng tốt của con người, rằng chúng ta sẽ thấy trà không chỉ đơn thuần thay đổi thế giới, mà còn thay đổi bản chất của loài người.

CHƯƠNG 1

Từ bụi trà đến tách trà: Tổng quan

“Ôi trà! Ôi lá, bứt từ cành cây thiêng liêng! Ôi thân, món quà sinh ra từ những vị thần vĩ đại!
Miền hoan lạc nào sinh ra người?”

- *Pierre Daniel Huet (1630-1721), học giả người Pháp*

Sự kỳ diệu của trà được nguy trang khéo léo, vì những chiếc lá tạo ra một trong những loại đồ uống ngon nhất đó trông không lồi cuốn hơn lá của nhiều loại cây khác. Nhưng nếu được chọn đúng lúc và được chế biến đúng cách, được đóng gói và bảo vệ chống lại độ ẩm, nấm mốc và các tạp chất khác, sau đó được pha chế cẩn thận, những chiếc lá này tạo ra một loại thức uống không giống bất kỳ thứ nào khác.

Trà là một đồ uống có lịch sử lâu đời và được trồng ở nhiều nơi khác nhau trên thế giới. Do đó, không có gì đáng ngạc nhiên khi một số lượng lớn các thuật ngữ khó hiểu được sử dụng để miêu tả chính cây trà và các phương pháp chế biến trà trong suốt hai nghìn năm qua. Các phần sau của chương này sẽ giới thiệu và làm rõ nhiều thuật ngữ trong số này, khi chúng ta bắt đầu khám phá thế giới phức tạp và thú vị của trà.

LỊCH SỬ TỰ NHIÊN

Một số loại trà, chẳng hạn như trà Darjeeling, được đặt tên theo vùng đất mà chúng được trồng và chế biến. Các loại trà khác có tên cụ thể nhưng thường chỉ được trồng và chế biến ở một khu vực riêng biệt - trà đen Kỳ Môn từ Trung Quốc chẳng hạn. Nhưng tất cả các loại trà đều đến từ một loài thực vật duy nhất có tên khoa học là *Camellia sinensis*, thuộc họ Theaceae. Họ

này cũng bao gồm các cây mọc bụi khác có giá trị làm vườn, chẳng hạn như cây trà kiểng *Franklinia* và *Stewartia*. Mặc dù tên chính thức của trà theo thực vật học là *Camellia sinensis*, nhưng cây trà đôi khi vẫn được tìm thấy dưới nhiều cái tên cổ lỗ khác, bao gồm *Thea viridis*, *Thea sinensis*, *Thea bohea*, *Camellia theifera*, *Camellia thea* và *Camellia bohea*.

Trà *Camellia sinensis* là một loại cây mọc bụi thường xanh, sản sinh ra những bông hoa nhỏ thơm với cánh trắng và vô số nhụy vàng. Các nhà thực vật học đã chia loài này (*sinensis*) thành hai giống khác, *sinensis* và *assamica*. Trà *Camellia sinensis* thuộc chủng *sinensis* là thực vật bản địa ở phía tây Vân Nam, Trung Quốc và đã được biết đến trong nhiều thế kỷ (hoặc có lẽ là thiên niên kỷ) trước khi giống assam được phát hiện. *Camellia sinensis* thuộc chủng *Assamica* là thực vật bản địa ở vùng Assam của Ấn Độ và Miến Điện, Thái, Lào, Campuchia, Việt Nam và miền nam Trung Quốc. Mặc dù có nhiều mẫu cây trà lớn đã được tìm thấy trong các khu rừng ở những khu vực này, nhưng trà đã được trồng rất nhiều thế kỷ ở đó và lai tạo dễ dàng đến nỗi không thể biết đây là di tích của những đồn điền cổ xưa hay là những loài cây đại bản địa thực sự.

Mặc dù về mặt giải phẫu học, hai loại cây trà này đủ khác để các nhà thực vật học chỉ định chúng là các giống trà khác nhau, nhưng chúng lại cho ra những chiếc lá mà khi được chế biến theo cùng một cách, có vị giống nhau một cách đáng ngạc nhiên. Sự khác biệt về mùi vị của trà xanh, trà đen và trà ô long là kết quả của những cách chế biến lá khác nhau. *Sinensis* và *assamica* thụ phấn chéo dễ dàng, dẫn đến những giống lai với các tỷ lệ bất kỳ về phẩm chất giữa hai chủng loại, tạo ra một chuỗi các đặc điểm liên tục giữa chúng.

Một cây trà có thể được gọi là cây thân mộc hoặc mọc bụi tùy vào từng trường hợp. Trong điều kiện thuận lợi, một cây trà sẽ phát triển với kích thước của cây thân mộc. Trong canh tác, cây trà được cắt tỉa để có kích thước của cây mọc bụi. Chu kỳ cắt tỉa thường xuyên, khoảng hai đến bốn năm một

lần, giữ cho cây mọc bụi cao khoảng một mét (hơn ba feet một chút), chiều cao thuận tiện cho việc hái lá.



Cây trà phát triển với tỷ lệ khổng lồ: “Dãy Hy Mã Lạp Sơn từ Rangagurrah Muttack trong khu rừng thuộc vùng thượng Assam.” Theo một bản phác thảo được William Griffith thực hiện tại chỗ năm 1847.

Dầu cho những cây trà đầu tiên được trồng từ hạt giống, phương pháp nhân giống được ưa chuộng hiện nay là chiết cành từ những cây bụi khỏe mạnh. Các cành giâm được đặt trong vườn ươm và được chăm sóc cẩn thận trong mười hai đến mười lăm tháng rồi được trồng trong vườn trà. Khi một cây đạt chiều cao khoảng nửa mét (mười lăm đến mười tám inch), nó sẽ bị cắt trở lại cách mặt đất vài inch. Việc cắt tỉa này làm cho cây phát triển theo hình chữ V, tạo ra một “bảng hái” - một hình dạng phẳng làm tăng đáng kể số lượng

chồi cuối mọc dọc theo mặt trên của cây. Tùy thuộc vào khu vực được trồng, các cây trà mọc bụi được đặt cách nhau từ một đến một mét rưỡi (khoảng ba đến năm feet).

Trong môi trường sống tự nhiên, trà phát triển ở khu vực đất rừng thoáng đãng hoặc lác đác bóng râm ở ranh giới giữa vùng rừng và đồng trống, một nơi vừa có ánh nắng vừa có cả bóng râm. Những người trồng trà ở độ cao thấp hơn (như Assam và Kenya) bắt chước môi trường này một cách hết sức chặt chẽ, và những cây lớn được trồng trong các đồn điền trà với mục đích cung cấp bóng mát cho cây trà mọc bụi. Các cây bóng mát được sử dụng phổ biến nhất bao gồm còng, vòng mỏng gà, đỗ mai và sồi bạc. Cây che bóng không chỉ cung cấp sự che chắn cần thiết khỏi ánh sáng và nhiệt độ cao, mà còn phục vụ cải thiện điều kiện đất và ngăn chặn sự phát triển tràn lan của cỏ dại.

Ở vùng khí hậu ẩm áp (ở độ cao thấp hơn), cây trà sẵn sàng cho việc thu hoạch lúc khoảng hai tuổi rưỡi. Ở độ cao cao hơn, nơi mà sự tăng trưởng chậm hơn, phải mất năm năm thì những chiếc lá trà đầu tiên từ cây mới sẵn sàng cho việc thu hoạch. Cây trà được trồng ở độ cao thấp sẽ tạo ra số lượng lá lớn hơn trong chỉ một mùa sinh trưởng, nhưng những cây được trồng ở độ cao cao hơn như ở quận Darjeeling của Ấn Độ, nơi cây được trồng trên những sườn dốc thấp của dãy Hy Mã Lạp Sơn, cho ra loại trà với chất lượng tốt hơn.

Ở phần lớn các vùng, trà chất lượng tốt nhất vẫn được hái bằng tay, mặc dù máy gặt cơ khí đang ngày càng trở nên phổ biến. Công nhân thu hoạch lá trà bằng tay theo truyền thống được gọi là phu hái trà. Một phu hái trà có kinh nghiệm có thể hái được từ 30 đến 35 kilôgam (66 đến 77pound) trà mỗi ngày. Đối với loại trà chất lượng hảo hạng, chỉ hai lá và nụ đầu tiên, đôi khi chỉ là nụ, được hái mỗi lần, và được ném vào một cái giỏ người phu hái trà mang trên lưng. Dù lá của mỗi cây trà mọc bụi có thể được thu hoạch từ ba đến năm

lần trong vòng một năm, nhưng chất lượng của lá trà khác nhau tùy theo mùa chúng được thu hoạch.

Cách tự trồng trà

Cây trà chắc chắn có thể được trồng ở nhiều khu vực trên thế giới. Tại Hoa Kỳ, trà thích hợp để sinh trưởng ở phân vùng 6b-9*.

Trong trồng trọt, *Camellia sinensis* phù hợp với các điều kiện sinh trưởng giống như hoa đỗ quyên. Hãy cung cấp cho cây trà của bạn đất ở dạng cát hoặc bùn, thoát nước tốt, trung tính hoặc phèn. Cây trà phát triển tốt nhất khi được cung cấp bóng râm cao, nhưng hãy cẩn thận không đặt chúng ở nơi rễ sẽ phải cạnh tranh với rễ của những cây khác. Tưới thường xuyên, nhưng phải đảm bảo thoát nước để ngăn chặn rễ bị thối rữa. Cây trà có sẵn từ một số nguồn đặt hàng qua thư. Nếu bạn có quyền tiếp cận một cây đã ổn định, bạn có thể nhân giống một cây mới thông qua việc chiết. Để cắt cành giâm (phương pháp nhân giống được sử dụng bởi những người trồng thương mại), hãy chặt một miếng gỗ chắc trong khoảng từ mùa đông đến cuối mùa xuân, nhúng phần dưới vào hóc-môn kích thích ra rễ (có sẵn tại trung tâm cây kiểng hoặc vườn ươm), và trồng trong chậu có môi trường vô trùng và bọc kín. Giữ nó trong chậu từ 12 đến 18 tháng trước khi trồng xuống đất.

Vụ đầu tiên, có nghĩa là những lá trà đầu tiên được thu hoạch trong mùa, thường có chất lượng tốt nhất. “Vụ” đề cập đến một thời kỳ tăng trưởng tích cực khi mà lá trà có thể được thu hoạch. Ở vùng Darjeeling, vụ đầu tiên kéo dài từ tháng 3 đến tháng 4, vụ thứ hai bắt đầu từ tháng 5 kéo dài đến tháng 6,

và vụ thứ ba diễn ra vào mùa thu, từ tháng 9 đến tháng 11. Giữa tháng 6 và tháng 9, mưa mang theo gió mùa cản trở việc thu hoạch ở khu vực này.

Tùy thuộc vào giống (*assamica* hoặc *sinensis*) và nơi phát triển, một cây trà mọc bụi có thể được khai thác trong ít nhất năm mươi năm. Năng suất lớn nhất của trà *camellia sinensis* thuộc chủng *sinensis* rơi vào năm mươi năm đầu tiên, mặc dù cây trà có thể tiếp tục được khai thác đến khoảng một trăm năm.

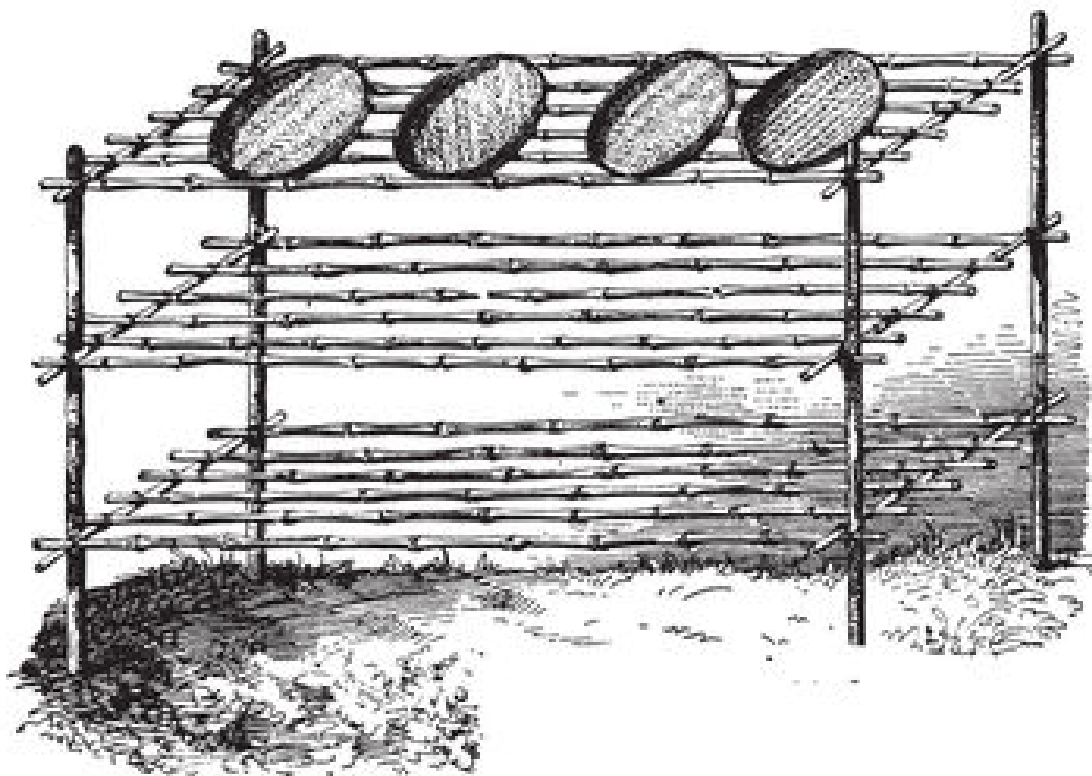
THU HOẠCH VÀ CHẾ BIẾN TRÀ

Các phương pháp chế biến cho ra những loại trà khác nhau tùy theo mong muốn - trà trắng, trà xanh, ô long hoặc trà đen. Mỗi bậc thầy về trà, cũng giống như tất cả những bậc thầy về rượu vang, lại có cách độc đáo riêng để tạo ra một sản phẩm đặc biệt, nhưng nhìn chung, các bước cơ bản được thực hiện để biến lá trà thành trà uống được là tương tự nhau. Tuy nhiên, không phải mọi bước đều cần thiết để chế biến từng loại trà. Ví dụ, trà đen bao gồm mọi công đoạn, trong khi trà trắng chỉ bao gồm một số.

Sau khi chồi và lá trà được hái, chúng được mang về từ ngoài đồng trong vòng hai đến ba giờ đồng hồ để có loại trà chất lượng tốt nhất. Nếu những chiếc lá được hái bị thâm, không được chăm sóc quá lâu hoặc bị để quá nóng, các thành tế bào trong lá sẽ bị phá vỡ và quá trình oxy hóa bắt đầu, dẫn đến một hương vị đắng, khó chịu. Đây hẳn là điều những người đầu tiên uống trà đã trải qua, khi họ chỉ hái lá và cho trực tiếp vào nước sôi, khiến cho quá trình oxy hóa bắt đầu ngay lập tức. Thư tịch từ Trung Quốc cổ đại coi trà là một loại nước đắng và ca ngợi lợi ích về sức khỏe hơn là hương vị của nó. Cũng như nhiều loại đồ uống khác, bao gồm cả phê và rượu vang, hương vị của trà đã được nâng cao rất nhiều bởi sự phát triển của các phương pháp chế biến.

Những chiếc lá mới hái có thể trải qua một hoặc nhiều quá trình sau đây, những phần của thứ được gọi là phương pháp chế biến trà chính thống:

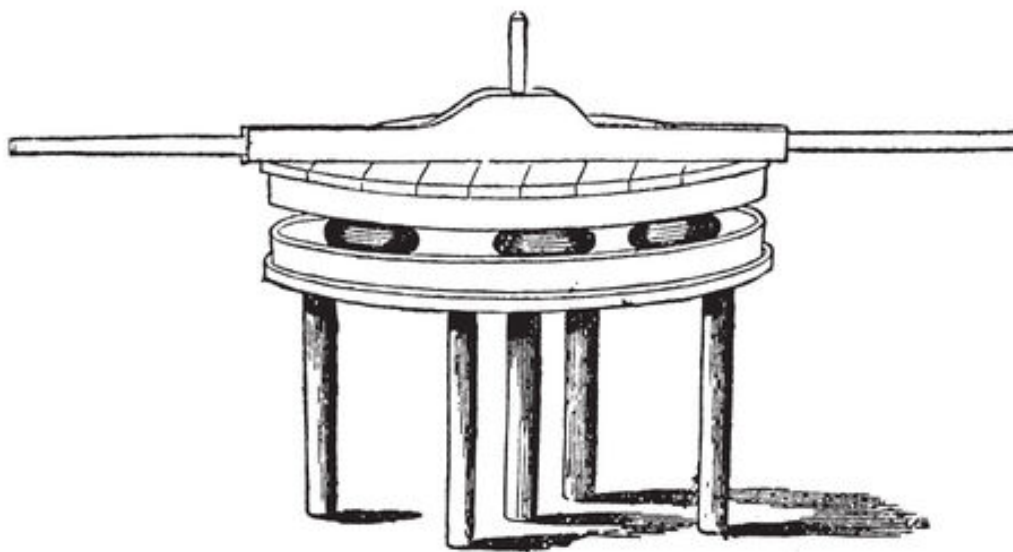
1. Làm héo. Lá và chồi tươi, xanh được làm mềm bằng cách khiến cho chúng héo đi. Những chiếc lá được đặt trên giá đỡ trong một căn phòng lớn, được sưởi ấm, hoặc đôi khi chỉ đơn giản là được để khô tự nhiên dưới ánh nắng mặt trời. Mục đích của việc làm héo gồm hai điều: Đầu tiên là khiến cho một phản ứng sinh hóa xảy ra, vì tinh bột trong lá bắt đầu chuyển thành đường. Thay đổi thứ hai là về mặt vật lý, vì độ ẩm của lá sẽ giảm từ 50 đến 80 phần trăm. Kết quả cho ra là một chiếc lá mềm, dễ uốn, có thể cuộn được mà không bị gãy. Quá trình làm héo có thể được thực hiện trong khoảng từ 10 đến 24 giờ, hoặc nếu là trà trắng đã qua chế biến thì chỉ mất khoảng 4 hoặc 5 giờ.



Khay làm héo lá trà (theo bản vẽ của C. A. Bruce, 1838 và J. C. Houssaye, 1843).

Nếu không được làm héo, lá trà sẽ tạo ra một vị đắng, khó chịu. Trong hàng trăm năm, người ta đã kiểm nghiệm tiến độ của quá trình làm héo chỉ bằng cách bóp một nắm lá trà để xem chúng cứng hay mềm thế nào. Ngày nay, các phép đo chính xác hơn có sẵn ở dạng máy NIR (cận hồng ngoại)*, các máy này đo độ ẩm tức thời, đọc mười lần mỗi giây.

Độ ẩm mong muốn thay đổi theo từng vùng trồng trà và phụ thuộc vào đặc điểm của lá mọc ở một khu vực cụ thể. Ví dụ, các trà sư ở vùng Assam của Ấn Độ thích lá trà héo mềm, với độ ẩm từ 65 đến 75 phần trăm. Còn ở Sri Lanka, các trà sư thích lá trà héo cứng (lá khô hơn) với độ ẩm từ 50 đến 60 phần trăm.



Một trong nhiều phát minh tiết kiệm sức lao động xuất hiện trong quá trình vò trà: bàn vò trà từ Ấn Độ.

2. Vò trà. Sau khi được làm héo, lá trà được cuộn lại, bằng máy hoặc (ngày càng hiếm) bằng tay. Điều này phục vụ cho việc xe lá trà và vò chúng, giải phóng nhựa cây và để lá trà tiếp xúc với oxy, kích thích quy trình lên men. Trong một số nhà máy chế biến trà, lá được vò sau đó được rây qua các lớp sàng khác nhau để sắp xếp theo kích cỡ. Các mẩu lá lớn hơn có thể được

vò lần thứ hai hoặc ba để xe và tách nhỏ chúng đủ cho công đoạn tiếp theo. Một công đoạn vò trà thường tiêu tốn khoảng hai giờ đồng hồ.



Vò bằng tay (theo bản vẽ của C. A. Bruce, 1838 và J. C. Houssaye, 1843).

3. Oxy hóa. Đây là phần quan trọng nhất của quy trình chế biến vì trong giai đoạn này, người ta xác định được hương vị và giá trị của trà. Giai đoạn oxy hóa (lên men) cũng đóng vai trò lớn nhất trong việc tạo ra các loại trà khác nhau. Ví dụ, trà đen bị oxy hóa hoàn toàn, trong khi trà xanh và trắng hoàn toàn không bị oxy hóa.

Lá trà đã vò được đặt trên các khay và trải rộng thành một lớp có độ dày từ ba đến sáu cm (một đến hai inch), sau đó để ở nơi mát mẻ, ẩm ướt để oxy hóa trong một đến ba giờ đồng hồ. Phản ứng hóa học trong lá làm cho lá nóng lên. Điều chủ yếu là phải dừng lại quá trình oxy hóa ở đỉnh điểm của phản ứng này để có được hương vị trà tốt nhất. Nếu nhiệt độ quá cao, lá trà sẽ có vị khét; nếu quá thấp, quá trình lên men sẽ dừng lại, dẫn đến dư vị kim loại. Trong quá trình oxy hóa, màu sắc của lá chuyển từ xanh sang đồng, và mùi thơm, hương vị cũng như màu sắc cuối cùng của trà được xác định.

4. Sấy khô, hoặc hút ẩm. Lá trà đã oxy hóa được làm khô bằng không khí nóng trong một máy sấy lớn và trên một băng chuyền, ở nhiệt độ khoảng từ 85

đến 88 độ C (185 đến 190,4 độ F). Việc này nhằm nhanh chóng ngăn chặn quá trình lên men, và lá trà màu đồng chuyển sang màu nâu thẫm hoặc đen đặc trưng. Thời gian sấy cũng rất quan trọng vì nếu lá cây giữ quá nhiều hơi ẩm (hơn 12 phần trăm), chúng có thể bị nấm mốc. Nếu được làm khô quá nhiều (độ ẩm dưới 2 đến 3%), chúng sẽ tạo ra một thứ trà có vị khét hoặc không có hương vị.

5. Xếp hạng, hoặc phân loại. Lá trà khô được tách thành các hạng khác nhau, tùy thuộc vào kích thước của mẫu lá. Các loại khác nhau bao gồm trà lá nguyên, trà lá gãy, trà vụn và trà bụi. Nhìn chung, lá nguyên (bao gồm chồi non và nụ) tạo ra loại trà có chất lượng tốt nhất, trong khi đó, trà vụn và trà bụi thường được sử dụng để làm thành những loại trà pha nhanh trong túi lọc.



“Uống một tách trà hàng ngày chắc chắn sẽ làm người bán thuốc chết đói.”

- Ngạn ngữ Trung Quốc

Một số sự kết hợp của các quy trình này được sử dụng để tạo ra từng loại trong bốn giống trà chính. Trong mỗi giống trà, có vô số chủng loại và nhãn hiệu được đặt tên. Trà hỗn hợp được chế biến bằng cách kết hợp các chủng loại khác nhau của cùng một giống. Ví dụ, “trà hỗn hợp điềm tâm” pha trộn nhiều loại trà đen khác nhau. Các công đoạn chế biến cho bốn giống chính là:

Trà đen. Lá trà trải qua tất cả năm công đoạn chế biến và bị oxy hóa hoàn toàn.

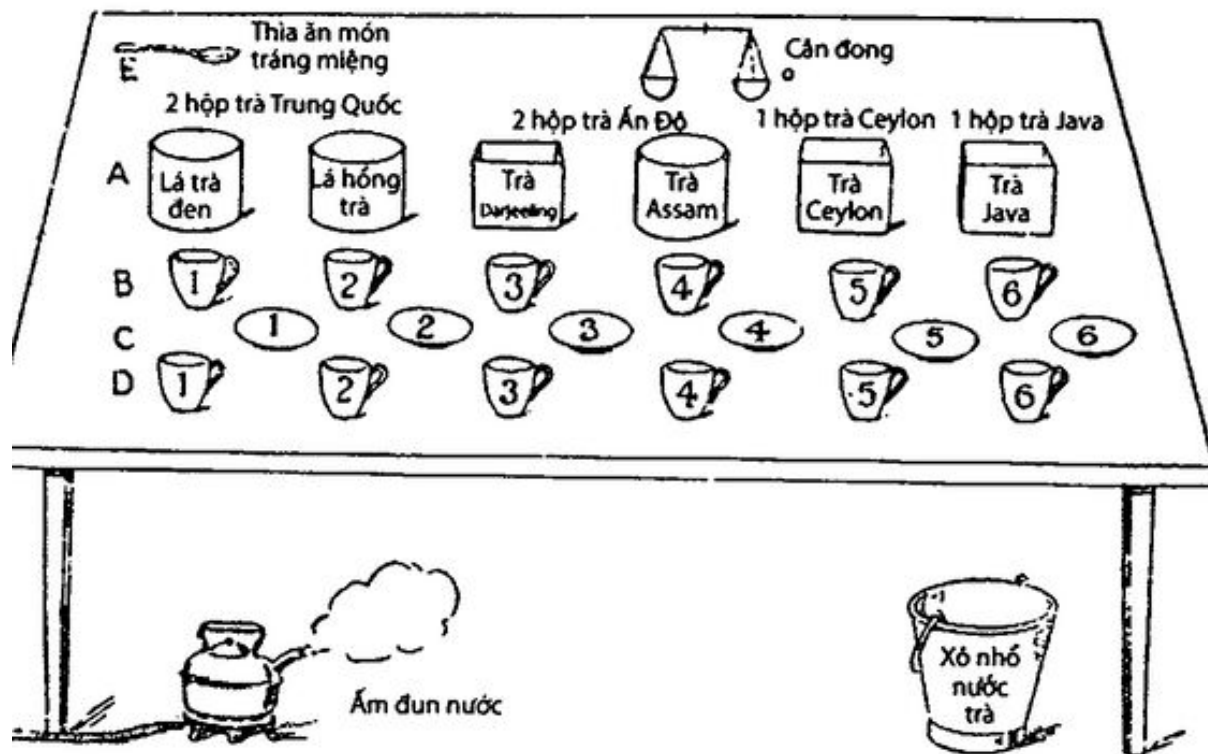
Trà Ô Long. Lá trà được làm héo và vò, sau đó được oxy hóa một phần (ở bất cứ mức độ nào từ 10 đến 80 phần trăm, nhưng thường là khoảng 60 phần trăm), được sấy và phân loại.

Trà xanh. Nụ và lá được làm héo, sau đó được vò. Trà càng nhỏ và càng được vò chặt, hương vị sẽ càng đậm đà hơn. (Ví dụ, loại trà xanh được gọi là thuốc súng bao gồm những viên lá trà nhỏ vò chặt, khá đậm đà.) Sau khi vò, lá trà được sấy ngay lập tức để ngăn ngừa oxy hóa. Ở Trung Quốc, lá trà được làm nóng bằng cách rang hoặc sao. Ở Nhật Bản, lá trà thường được hấp. Cả hai quy trình đều có kết quả là trà xanh nhưng mang hương vị khác nhau. (Hãy xem xét sự khác biệt về hương vị giữa hành hấp và hành nướng). Trà xanh Nhật Bản có vị thảo mộc hoặc thực vật. Trà xanh Trung Quốc thiên về hương vị cam quýt hoặc khói.

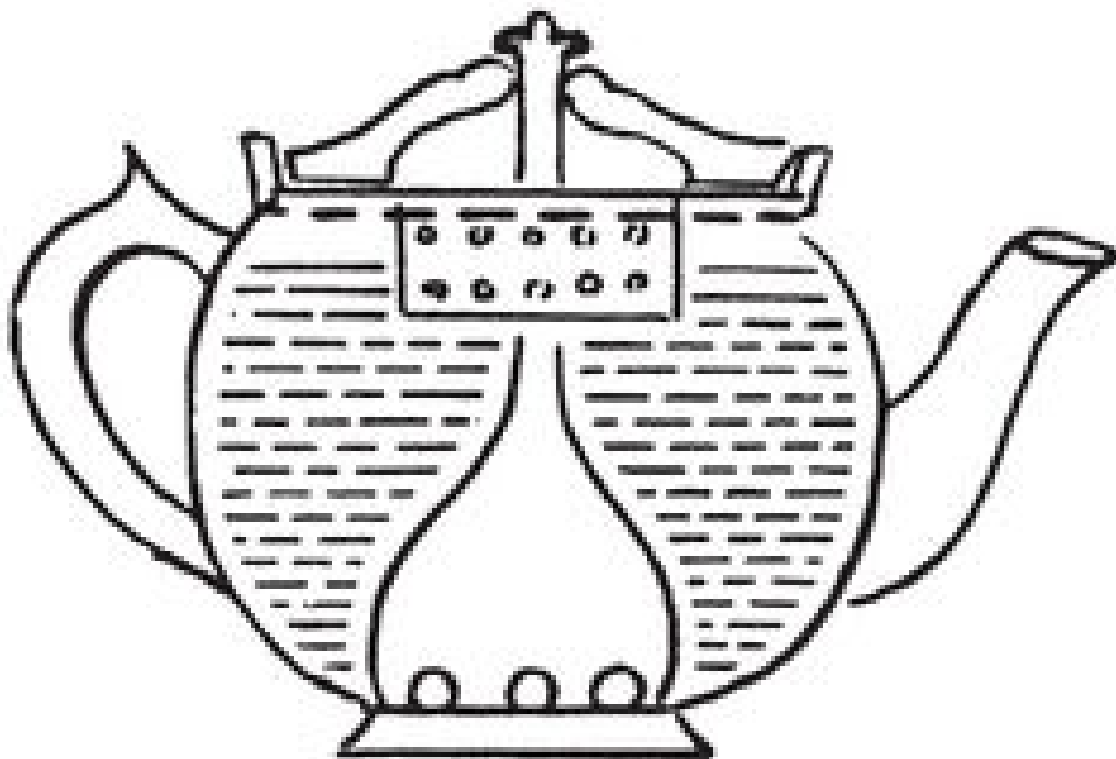
Matcha. Là một loại trà xanh được nghiền thành bột, ra đời vào thế kỷ thứ 15. Hiện nay, nó vẫn được sử dụng trong trà đạo của Nhật Bản.

Trà trắng. Đây là loại trà ít qua chế biến nhất trong tất cả các loại trà. Hội đồng Trà của Hoa Kỳ đang đi đầu trong nỗ lực phát triển một tiêu chuẩn quốc tế cho trà trắng. Họ đã đề nghị những tiêu chuẩn sau: Trà được làm từ nụ thu hoạch trong vụ đầu tiên hoặc nụ và một lá, hong khô ngoài trời hoặc sấy trực tiếp (Khi sấy, lá trà được làm nóng bằng các phương tiện cơ học). Lá trà dùng để chế biến ra loại trà trắng không trải qua công đoạn bị làm héo, lên men hoặc vò và nó tạo ra một chất lỏng có màu vàng tái hoặc trong. Các loại

trà trắng nổi tiếng nhất là Bạc Kim và Mẫu Đơn Trắng, mặc dù những loại khác cũng nhanh chóng được công nhận.



Một bộ đồ nghề được gợi ý cho nhà bán lẻ để nếm thử trà. Đưa ra “một bài học đơn giản mà thực tế của ông C. L. T. Beeching”, trích từ tác phẩm “Tất cả về trà”, một tác phẩm kinh điển về ngành công nghiệp trà, xuất bản năm 1935 của W. H. Ukers.



“Phụ nữ giống như túi trà; chúng ta không biết được sức mạnh thực sự của mình cho đến khi ta ở trong nước nóng.”

- Eleanor Roosevelt (1884-1962)*

Trà CTC, được gọi là trà không chính thống, lấy tên từ quy trình “nghiền, xé và uốn cong”* cơ học được sử dụng để có được loại trà rẻ tiền, đồng đều nhưng kém chất lượng. Trà thu được từ quá trình này thường được sử dụng để pha trộn hoặc làm trà túi lọc, và nó được pha rất nhanh trong từ hai đến ba phút. CTC thường được xem là loại trà tốt nhất để làm trà sữa. Thị trường CTC rất lớn; Theo một số ước tính thì hơn 80% sản lượng trà của Ấn Độ là trà CTC.

XẾP HẠNG TRÀ

Bốn loại trà đen (nguyên lá, lá gãy, vụn và bụi) khác nhau về chất lượng. Hai loại sau được coi là kém chất lượng hơn và được sử dụng để tăng khối lượng các loại trà đắt tiền hơn lên, hoặc để làm trà túi lọc hay trà bột uống

liền. Không phải tất cả các sản phẩm trà đều có ghi xếp hạng của trà, nhưng nếu có, thì những điều sau đây sẽ giúp bạn xác định chất lượng trà bạn đang mua.

Trà lá nguyên

OP, hoặc trà tuyết cam (pekoe phát âm là peck-oh), là loại trà đen cơ bản nhất, hoặc loại một, của trà đen nguyên lá. Từ “pekoe” có nguồn gốc từ tiếng Trung *pak-ho*, có nghĩa là tóc măng của trẻ sơ sinh, chỉ những sợi lông mịn hoặc lông tơ trên búp trà non. Từ “Cam” không đề cập đến màu sắc hay hương vị, mà nói đến Nhà Cam của Hà Lan*. Lần đầu tiên được sử dụng bởi các thương nhân Hà Lan, thuật ngữ này chuyển tải ý tưởng về chất lượng ưu việt. Những chiếc lá được cuộn theo chiều dọc và trộn với những chồi vàng của nụ. Càng nhiều nụ, trà càng đắt tiền. Trà OP thường có ít chồi đi kèm.

FOP, hay trà tuyết cam hoa, được chế biến từ những chiếc lá non mềm mại, bổ sung thêm một số lượng “chồi” nhất định, tức là những đầu mút của lá non, được coi là phần chất lượng cao nhất của lá trà.

GFOP, trà tuyết cam hoa vàng, được coi là một loại trà chất lượng cao.

FTGFOP, hoặc trà tuyết cam hoa vàng chồi tốt nhất, được chế biến bằng cách sử dụng chồi là chủ yếu. Nó tạo ra một thứ nước trà có màu hổ phách nhạt, trong và có chất lượng rất cao.

SFTGFOP, hoặc trà tuyết cam hoa vàng chồi tốt nhất đặc biệt, loại thượng hạng, với một số lượng lớn lá có chồi vàng. Đây là loại trà FOP thượng hạng nhất.

P, trà tuyết, bao gồm các lá trà ngắn hơn mà không có chồi, và có chất lượng từ trung bình đến thấp.

FP, trà tuyết hoa, được làm bằng lá vo thành hình tròn hoặc hình quả bóng, và có chất lượng trung bình.

PS, trà tuyết Tiểu Chung, có lá ngắn hơn, thô hơn với chất lượng trung bình.

A, Tiểu Chung, có lá lớn cuộn theo chiều dọc, và thường được sử dụng để làm ra các loại trà hun khói Trung Quốc; Tiểu Chung có chất lượng từ trung bình đến cao.

Trà lá gãy

Những cái tên tương tự được sử dụng và thêm vào chữ B (viết tắt của “broken” - gãy), cho thấy đó là lá trà gãy. Trà lá gãy không thua kém trà

nguyên lá; những chiếc lá gãy chỉ làm cho trà mạnh hơn. Ví dụ, trà tuyết cam gãy là loại trà lá gãy tốt nhất và được đặt tên là BOP.

Trà vụn

Được đặt tên là BOPF, trà vụn là những mảnh lá trà nhỏ, phẳng của trà tuyết cam gãy được sử dụng để tạo ra những loại trà mạnh, đậm đà. Những loại trà này không có chất lượng cao như trà lá nguyên hoặc trà lá gãy.

Trà bụi

Đây thực chất là các cặn còn sót lại từ quy trình chế biến trà và bao gồm các mẫu lá trà gãy. Chúng thường được sử dụng trong trà túi lọc. Trà bụi được đặt tên cùng với một chữ D - ví dụ, BOPD để chỉ trà bụi từ trà tuyết cam bị gãy. Mặc dù trà bụi và trà CTC có các mẫu cùng kích thước, nhưng chúng được chế biến khác nhau. Trà Bụi được tạo ra bằng phương pháp chính thống, trong khi trà CTC là kết quả của quá trình cơ giới hóa.

Nếu bạn không thể ghi nhớ tất cả những điều đó khi ở cửa hàng trà, chỉ cần nhớ rằng càng nhiều chữ cái (ví dụ SFTGFOP), thì chất lượng trà thường càng cao. Trong việc mua trà, cũng giống như mua nhiều thứ khác, tiền nào thì của nấy. Mặc dù chi phí không nên là sự cân nhắc cuối cùng, nhìn chung các loại trà chất lượng tốt thường có giá cao. Nhưng hương vị có tính cá nhân, và điều chắc chắn tốt nhất cho người này có thể khác xa điều tốt nhất cho người khác.

THÉ LIPTON



60 tasses avec  Un seul paquet.

Nếu bạn lạnh, trà sẽ làm bạn ấm. Nếu *bạn quá* nóng, nó sẽ làm bạn mát. Nếu bạn chán nản, nó sẽ cổ vũ bạn. Nếu bạn phấn khích, nó sẽ giúp bạn bình tĩnh.

- William Gladstone (1809 -1898), thủ tướng Anh

CHƯƠNG 2

Lịch sử và Truyền thuyết

“Có đầy thơ và tình cảm cao thượng trong một kết trà.”

- Ralph Waldo Emerson (1803-1882)

KHỞI NGUỒN HUYỀN THOẠI

Tất cả bắt đầu với một chiếc lá duy nhất, chiếc lá được hái hoặc bứt từ một cái cây vào hơn năm trăm ngàn năm trước. Tại sao, vào ngày đặc biệt này, tổ tiên thời tiền sử của chúng ta đã bứt lá khỏi cái cây mà bây giờ chúng ta gọi là *Camellia sinensis*, và cho chúng vào một bình chứa đầy nước nóng? Tại sao họ chọn loại cây đặc biệt đó? Tùy thuộc vào người mà bạn hỏi, đó có thể là một sự tình cờ vui vẻ, một kế hoạch thần thánh hoặc kết quả của nhiều thử nghiệm và sai sót. Tuy nhiên, may mắn cho chúng ta là họ đã làm, và kết quả đã thay đổi thế giới mãi mãi.

Lý thuyết khoa học có trước truyền thuyết không phải là chuyện thông thường, nhưng đây chính xác là những gì xảy ra trong lịch sử của trà. K. Jelinek, chủ bút của *Bách Khoa Toàn Thư Có Minh Họa về Người Tiền Sử* (1978), cho rằng những lá trà đầu tiên đã được sử dụng vào đầu thời kỳ đồ đá cũ (khoảng năm trăm ngàn năm trước). Bằng chứng khảo cổ từ thời kỳ đó chỉ ra rằng lá trà *Camellia sinensis* (nguồn gốc của tất cả các loại trà thực sự, bao gồm cả trà trắng, trà xanh, trà ô long và trà đen) được người tiền sử *Homo erectus* cho vào nước sôi ở khu vực hiện nay là Trung Quốc. Sự thật rằng trà là cây bản địa của nhiều vùng ở Trung Quốc hỗ trợ cho tuyên bố của Jelinek.

Ngược lại, truyền thuyết phổ biến và nổi tiếng nhất về nguồn gốc của trà có niên đại khoảng 3000 năm trước Công Nguyên, dưới thời hoàng đế huyền thoại của Trung Quốc, Thần Nông, nhân vật được cho là người đầu tiên nếm thử trà.



“Thượng đế ban phước cho người đầu tiên phát hiện ra Trà!”

- Robert W. Service (1874-1958)

Theo thần thoại Trung Quốc, Thần Nông đứng thứ ba trong các vị vua thần thánh được gọi là Tam Hoàng, những nhà cai trị huyền thoại mà tất cả người Trung Quốc được cho là dòng dõi của họ. Người đầu tiên trong những nhà cai trị này là nữ vương Nữ Oa (còn được gọi là Nữ Hi Thi), mẹ của người dân Trung Quốc, người đã sử dụng đất màu vàng để tạo ra con người theo hình ảnh của các vị thần. Tiếp nối bà là Phục Hi (còn được gọi là Phục Hi Thi), người mang kiến thức về Bát quái cho phép người dân Trung Quốc xác định và tuân thủ mệnh trời. Nhà cai trị thứ ba là Thần Nông.

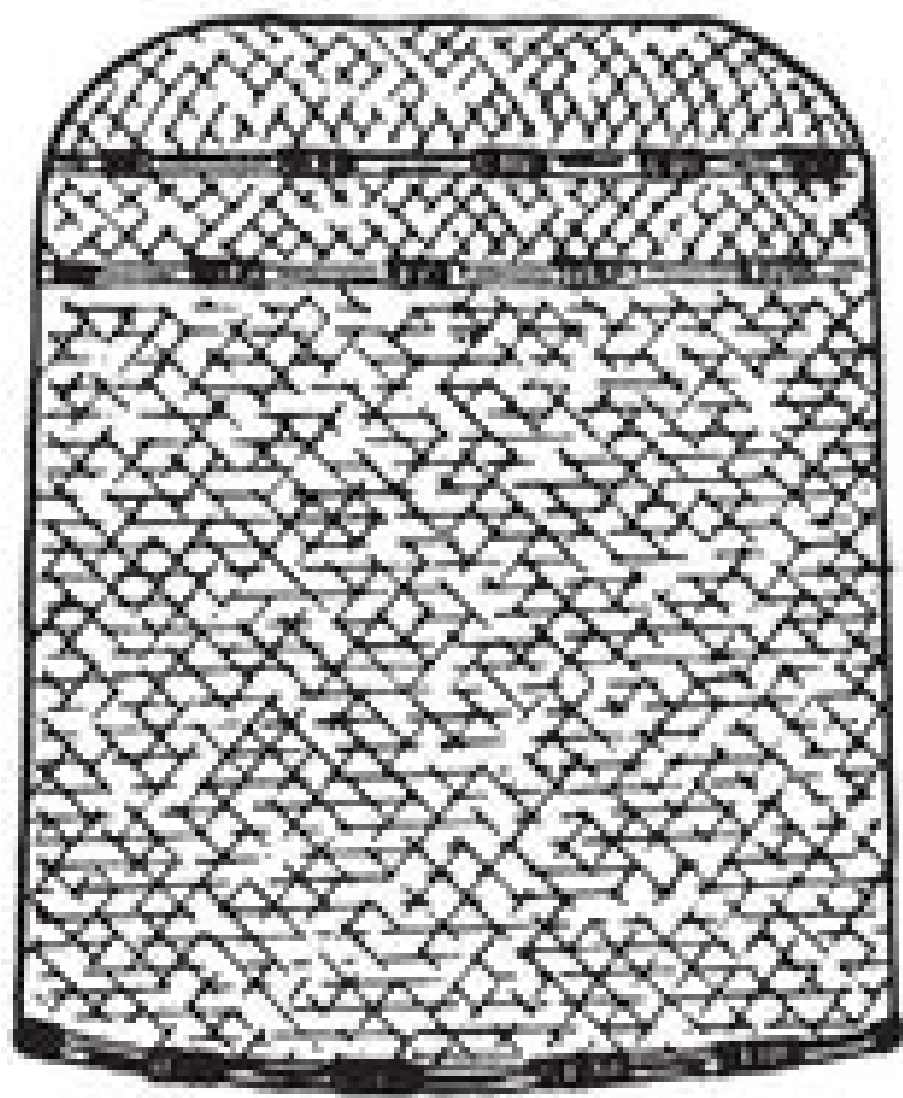
Sự cai trị của Tam Hoàng đại diện cho một thời kỳ đặc biệt trong lịch sử Trung Quốc, thời đại mà người dân Trung Quốc bình thường sống bên cạnh các vị thần. Người Trung Quốc tin rằng nền văn minh huyền thoại này là khởi đầu của một dân tộc vượt trội hơn tất cả các sinh vật khác, có thể tạo ra một nền văn hóa có sức mạnh, trí tuệ và tuổi thọ vô song. Do đó, trong giai đoạn đầu tiên của lịch sử Trung Quốc, những hạt giống đã được gieo trồng để rồi dẫn đến những cuộc xung đột sẽ tàn phá nền văn minh Trung Quốc năm nghìn năm sau - những xung đột đã bị xáo động bởi hoạt động buôn bán trà. Một nền văn minh tin rằng nó bắt nguồn từ thần thánh và tất cả các nền văn minh khác đều kém cỏi mời gọi xung đột từ sự cạnh tranh và tạo tiền đề cho chiến tranh. Nhưng chiến tranh và xung đột là phản đề của những gì Thần Nông đại diện, vì tên gọi của ông là Thánh Dược Vương, ông cũng được biết dưới nhiều tên khác, bao gồm Viêm Đế, Hoàng đế Trái Đất, Hoàng đế Lửa, Xích Vương, Ngũ Cốc Vương và Thần Nông Đại Đế.

Thần Nông được coi là cha đẻ của y học cổ truyền Trung Quốc, một tập quán từ thời cổ xưa bắt nguồn từ Đạo giáo, bao hàm các mối quan hệ giữa trời đất với con người. Đóng góp lớn nhất của ông là mang lại kiến thức về thảo dược và thuốc men cho mọi người. Truyền thuyết nói rằng ông đã thử nghiệm hàng trăm loại thảo mộc để tìm ra tác dụng có lợi và có hại của chúng.

Sự tích Thần Nông tìm ra trà là một câu chuyện quen thuộc, kể về việc vị hoàng đế huyền thoại này từng dừng lại nghỉ ngơi dưới cây trà trong một cuộc hành trình dài. Vốn rất quan tâm đến vấn đề vệ sinh, Thần Nông đã đun sôi nước để uống trước khi tiếp tục lên đường. Khi ông ngồi đó, một chiếc lá từ cái cây phía trên ông rơi xuống, và tình cờ (như thường xảy ra trong thần thoại và truyền thuyết) rơi vào nồi nước nóng của ông. Chiếc lá làm cho nước có màu và Thần Nông đoán rằng có điều gì đó kỳ diệu đang xảy ra. Ông cẩn thận lấy nồi ra khỏi lửa và khi nó nguội, ông uống vài ngụm chất lỏng. Khi thứ đồ uống đó đi vào người, trong ông tràn ngập một cảm giác bình yên và thư thái.

Trong tất cả những thành tựu của Thần Nông, và trong tất cả các loại thảo mộc ông được cho là đã thử nghiệm và giới thiệu với thế giới, khám phá về trà làm ông nổi tiếng và được kính trọng nhất. Chiếc lá đó, vô tình bị cuốn vào nồi nước sôi, không chỉ đơn thuần làm cho nước có màu, mà còn dẫn đến một loạt các sự kiện ở Trung Quốc và các nền văn minh trên toàn cầu, mang lại niềm đam mê, hòa bình và sự thỏa mãn cũng như sự nghiện ngập, chiến tranh và nghèo đói. Tất cả đã bắt đầu với chỉ một chiếc lá đơn giản.

車鴻臚



Giỏ tre để sấy trà, một trong nhiều loại dụng cụ được sử dụng để chế biến trà đời Đường; vẽ lại từ một hình ảnh trong Trà Kinh, năm 780.

NHỮNG THUẬT NGỮ KHÓ HIỂU TRONG CÁC GHI CHÉP BAN ĐẦU

Như câu chuyện về Thần Nông đã minh họa, những trải nghiệm ban đầu về trà của loài người ngập đầy huyền thoại và truyền thuyết. Trong quá trình tìm kiếm một văn bản chính xác, đáng tin cậy về thời kỳ đầu của trà, văn học trong thời đại đó dường như là một nơi hợp lý để bắt đầu. Nhưng ngay cả trong văn học cũng nhan nhản những điều mơ hồ.

Đã có nhiều nỗ lực để xác định các tài liệu tham khảo phổ biến nhất về trà trong văn học Trung Quốc, nhưng các học giả đã không đi đến chỗ nhất trí với nhau. Một phần của sự rắc rối xuất phát từ việc chữ Trung Quốc cổ đại được sử dụng để chỉ trà cũng được dùng để chỉ các loại cây mọc bụi và cây thân mộc cao lớn khác. Một điều tương tự ở thời hiện đại là cách sử dụng không chính xác nhưng phổ biến của chúng ta với tên gọi “cúc”, để chỉ bất kỳ loại hoa nào thuộc họ Compositae, hay họ “cúc”. Cho đến đời Đường (618-907), chữ *t'u* đã được sử dụng để chỉ trà và các cây thuốc khác, đặc biệt là cây diếp dai, tên khoa học là *Sonchus arvensis*.

Một trong những đề cập đầu tiên và khó hiểu về trà xuất hiện trong Kinh Thi, được cho là đã được Khổng Tử san định (khoảng năm 550-478 trước Công Nguyên). Đó là phần nằm trong trong bài thơ thứ 10, “Lời than vãn của một người vợ bị bỏ rơi”, viết rằng, “Ai nói rằng *t'u* đắng hơn? Nó ngọt như *tsi*.” Từ *t'u*, nhiều thế kỷ sau dùng để gọi trà, có lẽ được dùng chủ yếu để chỉ cây diếp dai trong thời của Khổng Tử. Từ *tsi* có thể đã được sử dụng để chỉ một loài cây nhỏ tên tề thái, tên khoa học là *Capsella bursapastoris*.

Một đề cập khác về *t'u* có niên đại năm 50 trước Công Nguyên là từ một thương gia tên Wang Piu. Các ghi chép còn sót lại của ông ta bao gồm cuộc trò chuyện với một người hầu, trong đó ông ta nói về việc mua (và sau đó đun sôi) *t'u* khi sống trong một ngôi làng ở tỉnh Tứ Xuyên. Việc tỉnh này bao

quanh ngọn núi Wutu, nơi khai sinh việc trồng trà, cho thấy sự đáng tin cậy về khả năng chữ *t'u* ở đây chỉ cây trà mọc bụi.

Trà được nhắc đến nhiều lần trong *Thảo Dược Kinh Điển Của Thần Nông*, một tập hợp các tác phẩm được đặt tên để vinh danh Thần Nông. Được viết vào thời Hậu Hán (năm 25-220 sau Công Nguyên), vài thế kỷ sau thời gian nhà cai trị huyền thoại được cho là đã sống, cuốn sách bao gồm thông tin về tận 365 loại thảo dược, được gọi bằng nhiều tên bao gồm *Thần Nông Bản Thảo Kinh* (tác phẩm kinh điển về y học dựa vào thảo dược), *Thần Nông*, *Thần Nông Thảo Dược Kinh Điển*, và *Thần Nông Dược Thư*. Trên thực tế, cuốn sách có lẽ được viết bởi nhiều tác giả khác nhau.

Sau đây là một trong số những trích đoạn được biết đến nhiều nhất về trà trong *Thần Nông Bản Thảo Kinh*: “*T'u* đáng được gọi là *ch'a*, *hsuan* và *yu*. Nó mọc vào mùa đông, cạnh những con suối trong thung lũng và trên những ngọn đồi của Ichow thuộc tỉnh Tứ Xuyên và không bị tàn lụi trong mùa đông khắc nghiệt. Nó được thu hoạch vào ngày thứ ba của tháng 4 và sau đó được sao khô.”



The strokes of the character *ch'a* are inscribed in the order set forth in the accompanying illustration; beginning at the top and writing downward, after the Chinese fashion.

Các nét của chữ *ch'a* được ghi theo thứ tự nêu trong hình minh họa kèm theo; bắt đầu từ đầu và viết xuống dưới, theo kiểu Trung Quốc.

Mặc dù việc *Tháo Dược Kinh Điển* đề cập đến trà được nhắc đến thường xuyên trong văn học đại chúng (như bằng chứng cho thấy sự phổ biến của trà có từ thời trước Công Nguyên), có lẽ chúng đã không nằm trong văn bản gốc, vì chữ *ch'a* được sử dụng trong cuốn sách để chỉ trà, và mãi đến thế kỷ thứ 7 chữ này mới được đưa vào sử dụng, tròn 3.400 năm sau thời Thần Nông, và trong khoảng từ năm trăm đến bảy trăm năm sau khi cuốn sách được đặt tên để tôn vinh ông ra đời lần đầu tiên.

NHỮNG THAM KHẢO ĐẦU TIÊN VỀ TRÀ

Bắt đầu vào thế kỷ thứ 3 sau Công Nguyên, những tham khảo về trà có vẻ đã đáng tin cậy hơn, cụ thể là những tham khảo có niên đại vào thời của Hoa Đà, một thầy thuốc và nhà giải phẫu được trọng vọng. Trong cuốn *Shin Lun* ông đã viết: “Uống *t'u* đáng thường xuyên làm cho người ta suy nghĩ tốt hơn.” Lần này *t'u* chắc chắn là chỉ loài cây ngày nay chúng ta gọi là trà (*camellia sinensis*).

Một ví dụ khác trong thời kỳ này xuất phát từ một bức thư của Lưu Côn, một vị tướng đời Tấn (năm 265-289), gửi cho cháu trai của ông, Lưu Khâm, tổng đốc Khâm Châu. Trong bức thư này, Lưu Côn thừa nhận rằng ông cảm thấy già nua, chán nản và “muốn có một ít *t'u* thực sự”. Vì một trong những công dụng y học sớm nhất của trà là một thức uống an thần, thư giãn, có thể thức uống này chỉ trà.

Có lẽ nổi tiếng và được nhắc đến nhiều nhất trong tất cả các tài liệu đề cập đến trà thời kỳ đầu là vào năm 350, khi học giả Trung Quốc Quách Phác viết một cuốn từ điển chú giải tên *Erh Ya Chu*. Quách Phác gọi trà là *kia* (lại một cái tên khác!) hay “trà *đắng*”, *k'u t'u*. Ông chỉ ra rằng “Thức uống đó được làm từ lá bằng cách đun sôi.” Ông cũng viết rằng: “Cây có kích thước

nhỏ như cây dành dành, và vào mùa đông mọc ra những chiếc lá có thể được chế biến thành thức uống. Những lá hái sớm gọi là *ch'a* và những lá được hái sau đó gọi là *ming*, ngoài ra còn được biết đến là *chuan*, tức là trà đắng theo cách gọi của người dân Tứ Xuyên.”

Việc đề cập đến từ *ming* này cho thấy kiến thức về tầm quan trọng của khoảng thời gian hoặc mùa thu hoạch. Các nhà văn cổ đại khác cũng sử dụng từ này để miêu tả trà, bao gồm nhà thơ thế kỷ thứ 5 Bào Linh Như, người đã nói đến “*ming* thơm”.

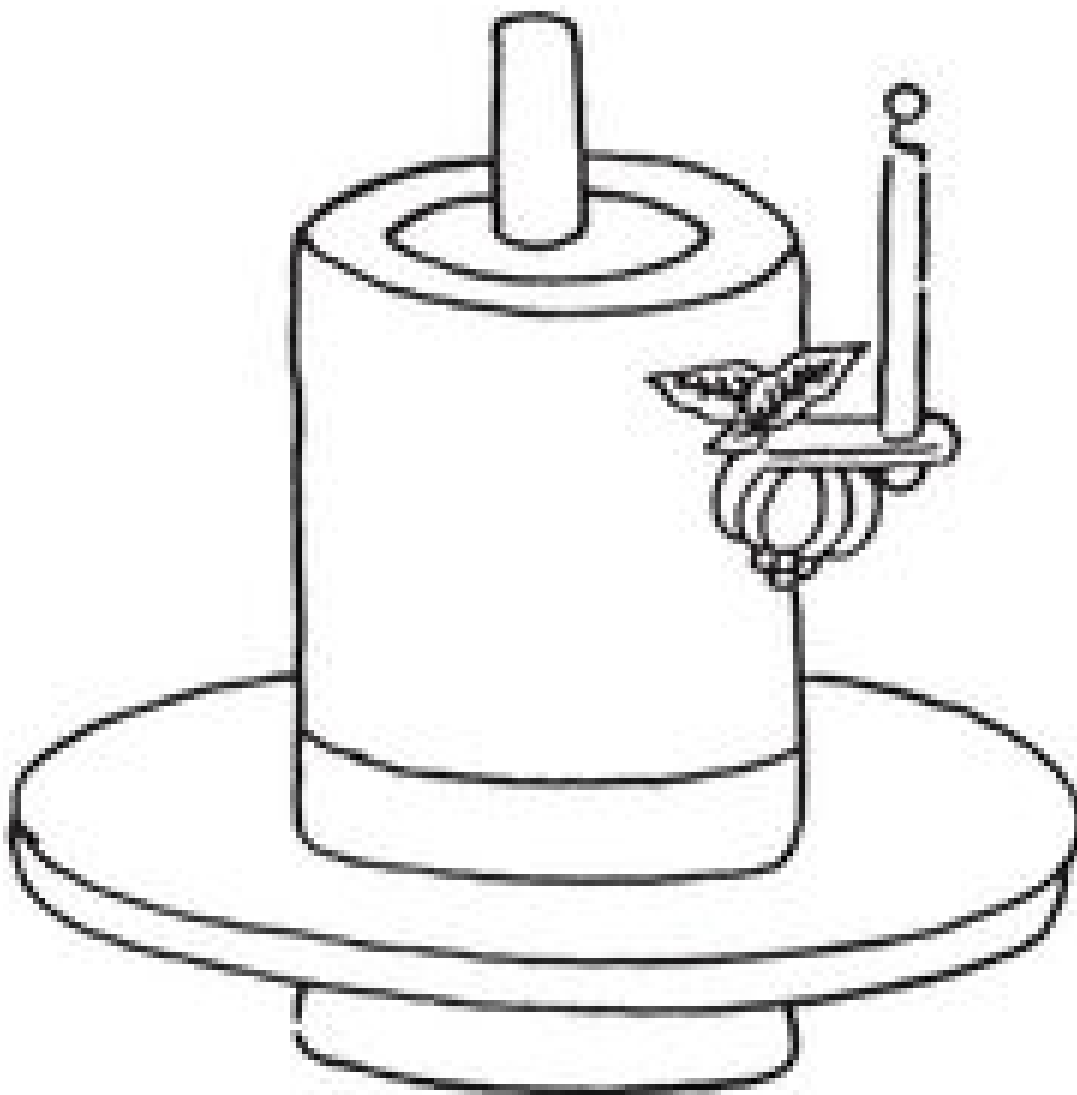
NHỮNG ỨNG DỤNG ĐẦU TIÊN VỀ Y HỌC

Vào thế kỷ thứ 4, trà là một phần cuộc sống hàng ngày của người Trung Quốc. Tuy nhiên, người ta không uống trà cho vui, mà vẫn tiếp tục sử dụng nó với giá trị như một loại thuốc. Các phương pháp chế biến lá trà để tạo ra loại thức uống có hương vị vẫn còn trong tương lai xa, và người dân Trung Quốc thế kỷ thứ 4, thứ 5 đã phải đánh vật để uống được trà đắng. Thiếu một muông đường để giúp thuốc dễ nuốt, họ đã cố gắng che giấu vị đắng bằng tất cả các loại phụ gia, bao gồm hành, gừng, muối và cam. Rõ ràng, các phụ gia này đã không làm trà ngon miệng hơn. Ngoài việc dùng để uống, thỉnh thoảng trà cũng được dùng để ăn như một loại rau, hoặc thậm chí được sử dụng như thuốc hút hoặc bôi bên ngoài như một loại thuốc đắp.

Trà, một thức uống đắng, được sử dụng để chữa bất kỳ chứng bệnh nào bao gồm thị lực kém, mệt mỏi, thấp khớp, bệnh ngoài da (bị thương và loét), cùng các vấn đề về thận và phổi. Nó cũng được coi là hữu ích để giữ sự tỉnh táo và cải thiện tiêu hóa. Các tác giả của *Thần Nông Thảo Dược Kinh* đã thể hiện rõ ràng rằng trà được coi trọng như một phần quan trọng trong dược thư của họ, khẳng định rằng trà sẽ làm nhẹ bớt các vấn đề gây ra bởi khối u, các bệnh về bàng quang và lở loét hoặc áp xe ở đầu. Uống trà còn hơn cả chữa bệnh. Rõ ràng các tác giả của *Thảo Dược Kinh Điển* tin rằng uống trà cũng

có tác dụng ngăn ngừa bệnh tật và các vấn đề xã hội! “Uống trà theo thói quen có thể làm dịu tâm trí và mang lại lợi ích cho khí công, tăng sức chịu đựng và giữ gìn sự tươi trẻ. Trà tốt hơn rượu bởi vì nó không dẫn đến say, nó cũng không khiến một người đàn ông nói những điều đại dột và rồi ăn năn lúc tỉnh táo. Nó tốt hơn nước do nó không mang theo bệnh; Nó cũng không hóa thành chất độc giống như nước khi chứa những thứ thối rữa.”

Phát biểu sau chắc chắn là đúng, bởi vì nước pha trà luôn được đun sôi, loại bỏ khỏi trà nhiều sinh vật mang mầm bệnh.



Một cối xay bằng đá để xay trà, được sử dụng đời Đường; vẽ lại từ một hình ảnh trong Trà Kinh, năm 780.

CANH TÁC TRÀ LẦN ĐẦU TIÊN

Trà chắc chắn đã được coi là thuốc chữa bệnh trong khoảng thời gian hậu thế kỷ thứ 4 và trong thế kỷ thứ 5. Lượng trà tiêu thụ ngày càng nhiều tự nhiên

đã dẫn đến nhu cầu cao hơn đối với lá trà, được đáp ứng bằng cách thu hoạch lá từ tự nhiên và cuối cùng là bằng cách trồng trọt.

Cây trà đại ở tây nam Trung Quốc phát triển khá cao khiến việc thu hoạch trở nên khó khăn. Các chủ nông trại và nông dân đã giải quyết vấn đề này, ít nhất là trong thời gian ngắn, chỉ bằng cách chặt cây trà xuống để lấy lá tươi. Cách làm này được tiếp tục cho đến khi có thể thấy rõ là nó sẽ sớm làm cạn kiệt toàn bộ rừng trà, và thế là nền lâm nghiệp sơ khai đã được hình thành vào khoảng giữa thế kỷ thứ 4. Nông dân quan sát thấy rằng cây trà phát triển tốt trong đất sỏi có hệ thống thoát nước tốt, nên họ đã vận dụng những điều kiện đó để trồng trà.

Việc canh tác trà có lẽ đã bắt đầu ở vùng đồi núi thuộc tỉnh Tứ Xuyên, nơi những cây trà được trồng trên các sườn đồi. Những người trồng trà ngày nay, giống như những người tiền nhiệm của họ 1.700 năm trước, biết được giá trị của loại đất thoát nước tốt. Bởi vậy ở nhiều nơi trên thế giới, cây trà mọc bụi vẫn được trồng trên sườn đồi, nơi đáp ứng được tiêu chí đó.

Dưới triều đại Bắc Ngụy (386-535), lá trà ít nhất cũng được chế biến sơ qua và khiến hương vị phần nào được cải thiện. Một cuốn từ điển của thời kỳ này nói rằng ở khu vực giữa các tỉnh Hồ Bắc và Tứ Xuyên, lá trà đã được thu hoạch, làm thành bánh và nướng cho đến khi cứng và có màu đỏ. Những chiếc bánh sau đó được xắt thành miếng nhỏ và đặt trong một chiếc nồi sành. Đây có thể là nỗ lực đầu tiên trong việc truy tìm không ngừng nghỉ các phương pháp chế biến tốt nhất để sản xuất các loại trà có hương vị ngon nhất, một sự tìm kiếm mà chúng ta tiếp tục cho đến tận ngày nay.

Vào thời Nam triều (420-478), việc trồng trà trở nên phổ biến và trà được coi là một loại cây trồng có giá trị. Trong thời gian này, triều đình yêu cầu người nông dân phải cống nạp trà. Nhà văn Shan Ch'ien-Chih đã viết lại rằng “Cách thành phố Vụ Thành 20 dặm về phía tây [1 dặm Trung Quốc bằng khoảng 0,6 km], tại tỉnh Chiết Giang có núi Văn, trên núi trồng trà dành để

tiền vua.” Sự công nạp thời kỳ đầu này là tiền thân của thuế trà, thứ đã gây ra hậu quả cho nhiều nền văn hóa trên khắp thế giới.

PHẬT GIÁO VÀ TRÀ

TRUYỀN THUYẾT VỀ VƯƠNG TỬ BỒ-ĐỀ-ĐẠT-MA

Lịch sử ban đầu của trà tập trung tại Trung Quốc, mặc dù cây trà (thuộc các dạng khác nhau) có nguồn gốc ở cả phía tây nam Trung Quốc lẫn khu vực Assam của Ấn Độ (và nhiều nơi khác tại Đông Nam Á). Thật khó hiểu khi người Trung Quốc đã sử dụng cây trà nhiều như vậy từ thời xa xưa, trong khi người Ấn Độ thì không. Có rất ít tài liệu đề cập về việc sử dụng trà ở Ấn Độ cho đến khoảng thế kỷ thứ 6, và thậm chí sau đó, việc sử dụng cây trà vẫn không phổ biến. Tuy nhiên, vào thời kỳ này, một trong những truyền thuyết nổi tiếng nhất về trà được cho là đã xuất hiện. Truyền thuyết đó như sau:

Hoàng tử Bồ-đề-đạt-ma (Bodhidharma, còn được gọi là Pu Tai Ta-Mo trong tiếng Trung và Daruma Daishi trong tiếng Nhật) lớn lên gần Madras, Ấn Độ, trong gia tộc Sardilli vào thế kỷ thứ 5. Ông là một hoàng tử trẻ giàu có và được quý mến. Khi còn là một chàng trai trẻ, ông đã tình cờ gặp được lời dạy của Đức Phật và sau đó dành cả cuộc đời để tu học và thiền định. Ông đã nghiên cứu trong nhiều năm, có kinh nghiệm và hiểu biết đến nỗi, vào năm 470, ông được yêu cầu đi đến Trung Quốc để giới thiệu lại Phật giáo. (Phật giáo đã đến Trung Quốc 600 năm trước thời điểm này, nhưng đã bắt đầu tàn lụi ở đó.) Được biết, Bồ-đề-đạt-ma lần đầu tiên đến Quảng Châu vào năm 470 và vào năm 520, ông du hành tới miền bắc Trung Quốc, nơi ông được Vũ Đế, hoàng đế nhà Lương, ban cho diện kiến. Vị hoàng đế này được ghi nhận nhờ những đóng góp tích cực của ông và rất hào hứng muốn nói chuyện với Bồ-đề-đạt-ma vì cho rằng nhà sư chắc chắn sẽ nói là ông đang đi đúng hướng trên đường đến với giác ngộ. Khi Bồ-đề-đạt-ma nói rằng sự giác ngộ không

thể có được thông qua công trạng, Vũ Đế rõ ràng không hài lòng và bỏ dở buổi diện kiến trong tâm trạng cực kỳ hoang mang.



Bodhidharma (Bồ-đề-đạt-ma (từ một bản vẽ của Kaempter, 1692).

Từ già hoàng đế, Bò-đề-đạt-ma đến Lạc Dương, băng qua sông Dương Tử, sau đó đi lên vùng núi của dãy Tung Sơn để ở lại chùa Thiếu Lâm. Truyền thuyết kể rằng để thực hiện một lời thề, ông đã dành 9 năm để thiền trong một hang động nhỏ tại đó. Chính từ cuộc thiền định dài ngày này, nhiều truyền thuyết về Bò-đề-đạt-ma và trà đã hình thành.

Một số phiên bản của truyền thuyết nói rằng Bò-đề-đạt-ma đã nhìn vào một bức tường hang động trong thời gian chín năm, trong khi những người khác cho rằng nhà sư chỉ thề là sẽ không ngủ mà sẽ tập trung vào việc thiền định của Đức Phật. Theo phiên bản này, sau năm năm, nhu cầu ngủ của nhà sư trở nên không cưỡng lại được, và trong thế cùng để giữ cho mình tỉnh táo, nhà sư bứt những chiếc lá khỏi một bụi cây gần đó và bắt đầu nhai chúng. May mắn cho ông, hay có lẽ đó là mệnh trời, những chiếc lá đó là của một bụi trà, vừa có tính kích thích vừa có tính an thần, ngay lập tức khiến nhà sư hồi phục, ông sử dụng lá của cây bụi này nhiều lần cho đến khi hoàn thành được lời nguyện của mình.

Một khi lời nguyện đã hoàn thành, Bò-đề-đạt-ma được cho là đã chuyển sự chú ý của mình qua việc giúp đỡ các tu sĩ của ngôi đền. Nhà sư không chỉ giới thiệu cho họ trà để giúp họ tỉnh táo trong thời gian thiền định dài, mà còn dạy họ các kỹ thuật thể chất để tăng cường thể lực chống lại sự khắc nghiệt của việc ngồi thiền nhiều giờ. Thực hành vật lý này còn được sử dụng như một hình thức tự vệ chống lại kẻ cướp và xung đột trong chiến tranh, cuối cùng phát triển thành phong cách võ thuật gọi là kung-fu.

Giống như nhiều truyền thuyết, câu chuyện này có vô số dị bản và những điểm không nhất quán. Rốt cuộc, như đã chỉ ra trước đó, có những ghi chép về việc trà đã được uống trong nhiều thế kỷ trước khi Bò-đề-đạt-ma đến Trung Quốc. Trong một số phiên bản, vị ạt-ma đã ngủ thiếp đi trong suốt những năm phát nguyện và đã ghê tởm với chính mình khi tỉnh dậy đến mức

giật mí mắt mình ra để chúng không bao giờ khép lại. Khi hoàng tử ném chúng sang một bên, bụi trà bắt đầu mọc lên. (Trà “chân mây” nổi tiếng, trên mi trà, được giới thiệu vào năm 1958, không liên quan gì đến truyền thuyết mí mắt này, mà thay vào đó đề cập đến hình dạng cong cong như chân mây của chiếc lá trà đã qua chế biến).

Dù trà thực sự bắt nguồn từ nơi nào, nó cũng đã được sử dụng như một sự trợ giúp thiền định trong giới tu sĩ Phật giáo thời Bồ-đề-đạt-ma. Bởi vì nó là một công cụ thiền định quan trọng và bởi thiền là một phần thiết yếu của Phật giáo mà Bồ-đề-đạt-ma thuyết giảng (nay gọi là Thiền tông), việc truyền bá trà đã diễn ra song song với việc truyền bá Phật giáo từ Trung Quốc sang những nơi khác ở châu Á.

CHƯƠNG 3

Trà ở Trung Quốc và Hàn Quốc cổ đại

“Nước của nó giống như sương ngọt nhất của thiên đường.”

- *Lục Vũ, trà sư thế kỷ thứ 8*

TRÀ DƯỚI ĐỜI NHÀ ĐƯỜNG

Triều đình đời Đường (618-907) nắm trong tay quyền lực và ảnh hưởng rất lớn, kiểm soát những vùng đất và cửa cái bao la. Một yếu tố góp phần vào việc mở rộng quyền lực này là một loạt các con kênh kết nối với nhau, cho phép lưu thông và chuyên chở đến tất cả các vùng của đế chế và hơn thế nữa. Thuyền lưu thông trên kênh rạch chở trà cùng các mặt hàng tiêu dùng khác từ cảng này sang cảng khác, và khi ngoại thương phát triển thì đế chế mở rộng.

Tất nhiên, thương nhân Trung Quốc cũng sử dụng các phương tiện giao thông khác, và bất cứ nơi nào thương nhân Trung Quốc đi, trà cũng theo với họ. Tại thời điểm này trong lịch sử, lá trà được ép thành thỏi hoặc bánh, sau đó nướng cho đến khi cứng. Điều này giúp trà có thời hạn sử dụng lâu và dễ dàng vận chuyển hơn. Để pha trà từ lá đã nướng, người ta bẻ một phần bánh trà cứng, giã thành bột bằng cối và chày, sau đó đun sôi trong vài phút để pha rồi rót trà vào một cái chén.

Khi phương pháp chế biến phát triển từ lá thô đến những bánh trà được nướng, hương vị trà cũng được cải thiện theo đó, và trà trở nên nổi tiếng như cồn khắp Trung Quốc suốt đời Đường. Trà không chỉ được phục vụ tại triều đình mà còn ở hầu hết mọi nơi khác, uống trà sớm trở thành một phần thiết yếu trong cuộc sống hàng ngày của nhiều người, từ hoàng đế đến nông dân. Lúc này, trà được uống ở Trung Quốc là trà xanh. Mãi đến khi người Trung Quốc

bắt đầu chế biến trà đen để xuất khẩu sang phương Tây, từ thế kỷ 17, họ mới uống trà đen.

Vào thời điểm đó những người có thể uống trà chỉ uống loại trà ngon nhất, đến từ các vùng Quảng Đông, Quảng Châu, Hồ Châu và có sự phức tạp về hương vị. Cuối cùng, địa vị xã hội trở nên gắn liền với loại trà mà người ta uống (hoặc có thể uống). Trà không chỉ phải đáp ứng các tiêu chuẩn cao, mà tất cả mọi thứ liên quan đến nó - dụng cụ, chén, nước và hộp trà - đều phải có chất lượng hảo hạng.

Đời Đường đã chứng minh nó là một trong những vương triều vĩ đại nhất trong lịch sử Trung Quốc, coi trọng chất lượng và vẻ đẹp. Đó là một thời đại rất tinh tế, được thể hiện bởi tình yêu đối với học tập và nghệ thuật. Thơ ca, hội họa, thư pháp, âm nhạc và nghệ thuật sắp đặt sân vườn thời này đều rất nổi tiếng, và chắc chắn, môi trường tao nhã này đã ảnh hưởng đến văn hóa trà.

Đương nhiên, mọi người cần nơi để uống một chén trà, và chẳng bao lâu các quán trà và vườn trà mọc lên ở các thành đô và thị trấn trên khắp đất nước. Nhiều vườn trà trong số này đã trở thành biểu hiện của sự tinh tế và tao nhã của văn hóa đời Đường. Cùng với việc tìm kiếm các loại trà tốt nhất là sự phát triển của các trà sư, người có thể tìm thấy những lá trà thượng hạng từ người trồng ở các vùng khác nhau, và là người có thể pha ra những loại trà ngon nhất. Các trà sư rất được trọng vọng, đặc biệt là bởi hoàng gia và các quan lại.

LỤC VŨ, BẬC THẦY VỀ TRÀ ĐẦU TIÊN

Trong tất cả các trà sư sống ở đời Đường, Lục Vũ là người nổi tiếng nhất, nổi tiếng đến nỗi, ông được gọi là “cha đẻ của trà”, “thánh trà”, “bậc hiền nhân về trà”, và “thần trà”.



Lục Vũ

Mặc dù có một số nghi vấn về ngày và nơi sinh chính xác của ông, có lẽ Lục Vũ được sinh ra tại Cánh Lăng vào khoảng thời gian từ 728 đến 733. Có vô số câu chuyện và truyền thuyết về ông, hầu hết đều nói rằng ông bị bỏ rơi khi còn bé và được nhà sư Tích Công nhận nuôi, sống những năm đầu đời ở chùa.

Tuy nhiên, bất chấp môi trường xung quanh thời trẻ, Lục Vũ tỏ ra không phù hợp với cuộc đời tu sĩ. Ông ở trong tình trạng nổi loạn thường xuyên khiến các nhà sư trừng phạt bằng cách giao cho ông những nhiệm vụ khó khăn và thấp kém. Các nhà sư hy vọng rằng khi Lục Vũ thực hiện các nhiệm vụ này, ông sẽ học được tính kỷ luật và khiêm tốn cần thiết để tiếp tục tu học, nhưng tất cả đều vô ích. Năm mười ba tuổi, Lục Vũ chạy trốn khỏi chùa đi theo một đoàn hát và thực hiện ước mơ trở thành một chú hề. Ông có vẻ hoàn toàn phù hợp với cuộc sống này và khiến khán giả thích thú ở bất cứ nơi nào ông đến, chơi trò giả ngốc để làm cho mọi người cười.

Tuy nhiên, bất chấp sự hiếu động của mình, Lục Vũ đã thể hiện một trí tuệ sắc sảo khác thường, và ông sớm cảm thấy nhàm chán với việc biểu diễn cùng đoàn hát. Mặc dù ông không nhớ nhưng gì cuộc sống khắc khổ và đơn giản của các nhà sư, nhưng ông nhớ cuộc sống của một người học trò. May mắn thay, một trong những người ngưỡng mộ Lục Vũ lớn nhất là một vị quan, người đã nhận thấy được những khao khát trí tuệ của chàng trai trẻ. Sự bảo trợ của vị quan đã cho phép Lục Vũ tiếp tục việc học bằng cách nghiên cứu các tác phẩm cổ trong khi vẫn tiếp tục với nghề nghiệp của mình.

Sau đó, vào năm 760, một cuộc nổi loạn vũ trang đã buộc Lục Vũ rời khỏi nơi ông đang biểu diễn với đoàn hát. Cùng với nhiều người khác, ông lánh nạn ở làng Hồ Châu tại tỉnh Chiết Giang ngày nay - một bước ngoặt bất ngờ hóa ra lại là may mắn cho chú-hề-biến-thành-học-giả này. Khí hậu của khu

vực này hoàn toàn phù hợp để trồng trà. Thời tiết ẩm áp, có nhiều độ ẩm, đất rất phong phú và màu mỡ. Có rất nhiều vườn trà và quán trà.

Giống như những chàng trai trẻ khác, Lục Vũ bị thu hút bởi các quán trà, mà theo thông lệ thời đó là nơi đàn ông tụ tập. Trên khắp đất nước, các chốn này là nơi bạn bè và học giả đến với nhau, không chỉ để uống và nói chuyện về trà, mà còn để thảo luận về nghệ thuật và thưởng nhạc. Trong những quán trà tốt nhất, không khí đượm mùi nhang trầm cùng hương hoa quý hiếm, và chỉ những loại trà ngon nhất được phục vụ. Trong bầu không khí như vậy, người ta có thể thư giãn và tận hưởng những sắc thái tinh tế nhất của thú vui thẩm mỹ, bao gồm cả việc tận hưởng hương vị của loại trà chất lượng tốt nhất.

Sau một thời gian, Lục Vũ trở nên thân thiết với một người đàn ông tên là Jiao Ran, Jiao Ran sở hữu một trong những quán trà ở vùng Chiết Giang, và trước đó khá lâu thì Lục Vũ đã sớm bị mê hoặc và ám ảnh bởi trà.

Chính tại quán trà của bạn, ông đã tìm thấy lối thoát hoàn hảo cho tham vọng học thuật của mình. Chẳng bao lâu sau, ông không chỉ điều hành quán trà cho Jiao Ran, mà còn học hỏi rất nhiều về trà.

LỤC VŨ TRÀ KINH

Trà trở thành tâm điểm của cuộc đời Lục Vũ. Ông không ngừng nỗ lực tìm hiểu mọi thứ cần biết về trà. Kết quả của niềm đam mê ám ảnh này là một bộ sách gồm ba tập, mười phần có tên là *Trà Kinh (Ch'a Ching)*, xuất bản năm 780.

Cuốn sách đề cập đến các khía cạnh sau của trà:

1. Nguồn gốc của cây trà
2. Công cụ thu hoạch lá
3. Sản xuất và sử dụng lá

4. Mô tả hai mươi bốn dụng cụ
5. Sự cần thiết để pha và thưởng thức trà

Cách pha một tách trà (các phương pháp pha trà)

6. Các nguyên tắc uống trà
7. Tóm tắt lịch sử và công dụng của trà
8. Nguồn trà, đồn điền, v.v.
9. Công cụ không thiết yếu
10. Minh họa đồ dùng trà

Nông dân và các nhà nông học quan tâm đến việc trồng trà đã tìm thấy ở Lục Vũ một anh hùng bất đắc dĩ, một người làm từ nhà sư đến chú hề rồi đến học giả và cuối cùng là bậc thầy về trà. Với nhu cầu trà tăng lên, nhu cầu thông tin về cách trồng trà cũng tăng tương ứng. Mặc dù trà đã được trồng ở khu vực Tứ Xuyên từ hàng trăm năm trước, nhưng đến giữa thế kỷ thứ 10, tập quán trồng trà mới lan rộng khắp thung lũng sông Dương Tử cũng như dọc theo bờ biển. Với một thị trường đang phát triển, nông dân trồng trà ở bất cứ nơi nào họ có thể tìm thấy một khoảnh đất, và vào thời điểm này việc trồng trà đã trở nên phổ biến rộng khắp. Tuy nhiên, kiến thức về cách trồng và thu hoạch lá trà vẫn chỉ được truyền miệng thế hệ này sang thế hệ khác hoặc giữa những người hàng xóm với nhau.

茶經卷上

唐 竟陵陸羽鴻漸著

明 新安汪士賢 校

一之源

茶者南方之嘉木也一尺二尺迺至數十尺其巴山
峽川有兩人合抱者伐而掇之其樹如瓜蘆葉如梔
子花如白薔薇實如枏櫚葉如丁香根如胡桃瓜蘆
廣州似茶至苦澁枏櫚蒲葵之屬其子似茶其字或
胡桃與茶根皆丁香兆至五藥草木上抽從草或從木或草木并
從草當作茶其字出開元文
字者義從木當作榛其字出

Điều đó dẫn đến nhu cầu thông tin về cách trồng và chăm sóc cây trà, cách tỉa cây trà mọc bụi, thu hoạch lá trà - nói tóm lại, là cách đưa trà từ cây mọc bụi thành hàng hóa có giá trị. Trong *Trà Kinh*, Lục Vũ đã cung cấp thông tin dưới dạng văn bản có thể tiếp cận được.

Tác phẩm bắt đầu với việc miêu tả cây trà và môi trường sống của nó. Lục Vũ thuật lại rằng những cây trà mọc tự nhiên trên đồi và bên cạnh những con suối ở tỉnh Tứ Xuyên “đôi khi lớn đến nỗi phải cần tay của hai người đàn ông để quây quanh thân của chúng”, ông tiếp tục nói rằng những bông hoa của cây trà giống như “hoa hồng quế trắng” và những hạt giống trà tương tự như hạt giống của cây dừa. Sau khi miêu tả về cây trà, ông đưa ra lời khuyên về những nơi tốt nhất để trồng trà: thuận lợi nhất là trong đất có lẫn đá, tiếp theo là đất đá sạn, và ít thuận lợi nhất là đất sét vàng.

Về hương vị, Lục Vũ rõ ràng thích lá trà đại hơn lá của cây trà trồng trong không gian hạn chế - một so sánh bất khả thi đối với những người uống trà hiện đại bởi vì bất cứ cây trà đại nào có thể còn tồn tại đến ngày nay cũng cực kỳ hiếm. Trong thời của Lục Vũ, việc trồng trà dĩ nhiên không phổ biến như bây giờ.

Ông khuyên những người trồng trà nên chọn những chồi mới, mà ông cho là tốt hơn so với mầm (trái ngược với người trồng hiện đại thường coi trọng mầm), và ông coi những đầu lá trà xoắn vượt trội hơn so với đầu lá thẳng.

Trà Kinh đưa ra lời khuyên cụ thể cho việc thu hoạch lá trà, gợi ý rằng việc thu hoạch chỉ nên diễn ra khi trời quang mây tạnh. Lá trà dài ba đến bốn tấc (khoảng 10-13cm) nên được hái trong khoảng tháng 3, 4 và 5. Có lẽ sau đây là câu trích dẫn nổi tiếng nhất của *Trà Kinh*: “Những chiếc lá chất lượng tốt nhất phải có nếp gấp như chiếc ủng da của kỵ sĩ Tác-ta, cuộn tròn như yếm của một con bò đực dũng mãnh, mở ra như một màn sương bốc lên từ khe núi,

lấp lánh như mặt hồ được gió nhẹ mơn man, ẩm ướt và mềm mại như đất mịn vừa bị mưa cuốn.”

Công trình xuất sắc của Lục Vũ đã bao gồm đầy đủ các loại trà trong văn hóa Trung Quốc. Tại phần Năm, ông nói, “Sau khi nướng... [bánh trà] nên được đặt trong một bao giấy để không bị mất đi mùi thơm dịu nhẹ của nó (một dấu hiệu rõ ràng rằng bao giấy đã được sử dụng ở Trung Quốc trong thế kỷ thứ 8!). Phần lớn bí quyết ẩn tượng của ông trong việc pha trà liên quan đến việc lựa chọn nước cẩn thận. Có một câu chuyện được kể là từ một tách trà, Lục Vũ có thể xác định chính xác nơi nước pha trà được lấy - là dọc theo bờ sông hay giữa dòng. Đối với sở thích về nước pha trà của mình, ông nói rằng nước từ một con suối trên núi là tốt nhất, sau đó là nước sông, trong khi nước giếng là có chất lượng thấp nhất.

事從宗



Một bàn chải được sử dụng đời Đường để loại bỏ bụi trong quá trình chuẩn bị trà; vẽ lại từ một hình ảnh trong Trà Kinh, năm 780

Lục Vũ giải thích về phương pháp xác định nhiệt độ nước tốt nhất để pha trà một cách đầy thơ mộng: “Khi nước sôi lần đầu, xuất hiện một cái gì đó giống như mắt của cá trên bề mặt, và có thể nghe thấy một tiếng động nhỏ. Sau đó, xuất hiện một thứ giống như con suối đang lao tới và trên bờ là một chuỗi ngọc trai, đây là lần sôi thứ hai.” Trà được bỏ ra khỏi bánh trà đã nướng, nghiền thành bột, và cho vào nước sau khi “sôi lần thứ hai”. Sự xuất hiện của “sóng và sỏi bọt” được gọi là “sôi lần thứ ba”. Một gáo đầy nước lạnh được thêm vào thời điểm này, để “hồi sinh sự tươi trẻ của nước” và để tăng hương vị của trà đang sôi. Nếu trà còn bị để lại trong ấm sau khi sôi lần thứ ba, nó được coi là “quá sôi”, và Lục Vũ khuyên không nên sử dụng nếu ai đó muốn hương vị vượt trội.

Phần sáu đưa ra hướng dẫn cho việc uống trà, bắt đầu với lời phát biểu rằng tất cả các sinh vật, bao gồm cả chim muông và thú vật, phải uống để sống. Lục Vũ cho rằng đó là vai trò của nước, và rượu được sử dụng để nhân chìm nỗi buồn còn trà được uống để tránh buồn ngủ.

Theo Lục Vũ, trà nên được uống bốn hoặc năm lần một ngày đối với những người bị “trầm cảm, đau đầu, đau mắt, mệt mỏi tứ chi hoặc đau khớp”, ông cũng viết rằng trà đáng kết hợp với *re* hệ rất tốt cho “những đứa trẻ hay sợ hãi và loạng choạng mà không có nguyên nhân rõ ràng”.

Mặc dù nhiều người vẫn đang thêm phụ gia và các thành phần kỳ lạ khác vào trà, nhưng sở thích về hương vị vượt trội của Lục Vũ là không cho thêm gì ngoại trừ một chút muối, được rắc vào sau khi đun sôi lần đầu tiên. Như ông đã diễn tả trong phần thứ sáu, “Đôi khi hành, gừng, táo tàu, vỏ cam và bạc hà được sử dụng, và trà được phép đun sôi một lát trước khi hót bọt. Than ôi! Đây là nước bản của một con mương.”

Phần thứ tư của *Trà Kinh* dành riêng cho hai mươi bốn dụng cụ cần thiết trong việc pha chế trà. Điều này được gọi là Trà đạo của Lục Vũ và là tiền thân của việc tạo ra nghi thức về trà, đầu tiên ở Trung Quốc, sau đó, và đặc

biệt hơn, tại Nhật Bản. Nổi tiếng về sự chú ý đến từng chi tiết, Lục Vũ đưa ra các phép đo chính xác cho từng dụng cụ được sử dụng, bao gồm một chiếc giỏ “tất-cả-trong-một” “cao mười bốn tấc ba phân (43cm), dài hai mươi ba tấc sáu phân (71cm) và rộng chừng hai mươi tấc ba phân (61 cm)”, được sử dụng để đựng các dụng cụ pha trà cần thiết.

Dụng cụ thứ mười tám mà Lục Vũ bàn đến là chiếc chén uống trà bằng sứ. Ông gợi ý rằng những chiếc đến từ Dự Châu là tốt nhất, rõ ràng ông thích men sứ màu xanh ngọc tuyệt đẹp đặc trưng cho tách được làm ở miền Bắc. Ông cho rằng những chiếc chén sứ này mang lại cho đồ uống sắc thái lục nhạt, dễ chịu. Những chiếc tách trắng, ông tiếp tục nói, tạo cho trà một màu hồng nhạt mà ông cho là khó chịu.

Sự chú ý đến các chi tiết như vậy có vẻ quá mức đối với người phương Tây ngày nay, nhưng Lục Vũ đã sống trong một thời đại mà Nho giáo, Phật giáo và Đạo giáo đều thịnh hành. Mỗi một hướng đi trong ba con đường đó đều rất giàu tính biểu tượng và bao gồm việc thực hành tâm linh sâu sắc. Kakuzo Okakura, học giả và giám tuyển về nghệ thuật Nhật Bản tại Bảo tàng Mỹ thuật Boston, đã viết trong tác phẩm của ông năm 1906, cuốn *Trà Thư*, rằng “Trường phái tượng trưng của thuyết phiếm thần thời đó thúc giục người ta phản ánh cái Tổng thể trong cái Cụ thể.” Đây là một trong những món quà lớn nhất của Lục Vũ, khi ông tìm thấy được phương tiện để thể hiện sự hài hòa và trật tự phổ quát trong các chi tiết riêng biệt của việc pha và dọn một chén trà.

Sau khi Lục Vũ xuất bản cuốn *Trà Kinh*, ông tận hưởng sự nổi tiếng như cồn, thu hút sự chú ý của cả nông dân, những người đã nghe kể về sự tinh thông trà của ông, và của cả triều đình. Ông và Hoàng đế Đại Tông (763-779) cuối cùng đã trở thành bằng hữu. Tuy nhiên, bất chấp sự nổi tiếng của mình, Lục Vũ vẫn bền chôn và không hài lòng. Trớ trêu thay, đến cuối đời, ông lại

tìm kiếm lối sống gần như của một tu sĩ, đủ cả sự cô độc, tĩnh lặng và thời gian để chiêm nghiệm và thiền định.



Một tách tách bằng sơn mài, thường được sử dụng đời Đường để tránh bị bỏng tay; vẽ lại từ một hình ảnh trong Trà Kinh, năm 780

Theo lẽ tự nhiên, Lục Vũ đã có những người nối gót mình. Có lẽ người nổi tiếng nhất trong số các đệ tử của ông là một nhà thơ tên Lư Đồng (Lu Tung, hay còn gọi là Lo Tung), người đã sống vào cuối đời Đường và viết rất nhiều về trà. Một trong những bài thơ của ông bày tỏ rằng tách trà thứ nhất chỉ làm ấm môi và cổ họng, nhưng tách thứ hai đã phá vỡ sự cô đơn trong ông, và đến tách thứ năm, ông trở nên tinh khiết. “Cốc thứ sáu gọi tôi đến cõi bất tử. Cốc thứ bảy, à, nhưng tôi không thể uống thêm được nữa.” Có lẽ trích dẫn nổi tiếng nhất của ông là, “Tôi không có hứng thú với sự bất tử, mà chỉ hứng thú

với hương vị của trà”, câu nói mà ngay cả ngày nay các thương nhân trà vẫn thường xuyên và say mê sử dụng.

TRÀ TIỀN VUA

Tác phẩm của Lục Vũ đã làm mức độ phổ biến của trà nhảy vọt, dẫn đến các phương pháp trồng và chế biến trà thành công hơn ở nhiều vùng của Trung Quốc đời Đường. Trong thời kỳ này, loại trà tốt nhất được trồng ở Yang-Hsien, một khu vực miền núi gần Thượng Hải ngày nay. Vào cuối những năm 770, một sứ giả của hoàng đế đã được cử đến đó để xác định lý do tại sao vùng núi này sản xuất được trà cao cấp như vậy. Trong thời gian ở đó, sứ giả được uống một chén trà mà ông cho là ngon nhất mình từng nếm. Sứ giả đã gửi ngay 560 lạng (chừng 28.000 gram) trà loại này về triều đình. Ngay sau khi nếm thử, hoàng đế yêu cầu phải tiến cống một ít trà này hàng năm. Yêu cầu cống nạp trà, thực chất bắt đầu từ thế kỷ thứ 5, mang lại lợi ích to lớn cho nền kinh tế Đế quốc Trung Hoa trong những năm đó, nhưng lại dẫn đến thiệt hại cho người nông dân.

Trong thời gian thu hoạch, thường là vào tháng 4, các cô gái được gửi đến sườn núi để hái lá trà. Việc hái lá ngừng vào buổi trưa. Vào buổi chiều, cả làng làm việc để nấu, nghiền bột và ép trà thành một hỗn hợp sau đó được nướng thành bánh.

Mặc dù thời gian chế biến trà chỉ kéo dài một tháng ở vùng núi, nhưng nó trùng với thời gian mà những cánh đồng lúa cần được trồng. Bởi vì nông dân buộc phải bỏ bê cánh đồng của mình vào thời điểm quan trọng này, sản lượng thu hoạch lúa và rau luôn bị cạn kiệt nghiêm trọng. Kết quả là sự thiếu ăn thực sự, và thậm chí là nạn đói vào cuối năm.

Việc cống trà tạo ra khó khăn lớn hơn cho nông dân và người trồng trà khi ngày càng nhiều trà được yêu cầu cống nạp. Trong một vài năm, hàng ngàn cân (Một đơn vị đo khối lượng cổ, 1 cân bằng khoảng 20 đến 21 ounce, hay

600g) được yêu cầu cống nạp từ một khu vực duy nhất. Và mỗi năm, dường như, ngày càng nhiều vùng đất bị yêu cầu trồng trà. Hầu hết trà tiến vua gửi đến triều đình được bán cho các thương nhân để thúc đẩy nền kinh tế. Thật không may, nông dân làm việc trong các vườn trà không được phép hưởng lợi từ việc bán hàng này, vì thương mại tư nhân bị cấm.

Loại trà tuyển chọn nhất được dành cho Thiên tử - tức hoàng đế Trung Quốc - và dành cho các quan lại trong triều đình cũng như hoàng tộc.

Ảnh Hưởng Của Trà Đến Gốm Sứ Trung Quốc

Sự phổ biến của trà, được hỗ trợ nhờ danh tiếng vang dội bởi cuốn sách của Lục Vũ, đã có tác động lớn *đến ngành gốm sứ* thời đó. Các nghệ nhân tinh tế đã tạo ra ngày càng nhiều đồ gốm sứ công phu để đựng trà. Có một thời, các thợ thủ công đã sử dụng vàng và bạc trong gốm sứ, nhưng các trà sư không khuyến khích việc này, cho rằng việc sử dụng kim loại làm hỏng hương vị của trà.

Đời Đường, chén hoặc bát uống trà được gọi là *wan* và được phân loại theo màu của men và cách nó ảnh hưởng đến màu sắc nước trà. Lần đầu tiên đồ sứ Trung Quốc được đề cập đến bên ngoài đất nước là từ một du khách Ả Rập, Soleiman, người đã viết tường thuật về hành trình của mình đến Trung Quốc vào giữa thế kỷ thứ 9. Ông thuật rằng, “Ở Trung Quốc có một loại đất sét rất mịn, bằng loại đất đó người ta làm ra những chiếc bình trong suốt như thủy tinh. Nước có thể được nhìn xuyên qua bình.”

Những chiếc bát tốt nhất không chỉ đẹp mắt mà còn vang lên âm thanh rất hay khi gõ nhẹ. Các nhà thơ thời đó gọi chúng là “những đĩa bằng mỏng nhất”, hoặc “những chiếc lá sen nghiêng nghiêng, nổi trên một dòng suối”.

Sự nổi bật của trà, không chỉ như một mặt hàng có giá trị mà còn là một phần không thể thiếu trong việc tu tập của Phật giáo, đã giúp nó lan rộng từ đầu này sang đầu kia Trung Quốc. Nhưng số phận của trà gắn liền với số phận Phật giáo, và khi Phật giáo bắt đầu mất đi đặc ân của chính phủ và triều đình cuối đời Đường, trà cũng để tuột mất sự phổ biến của mình. Khi quyền lực của triều Đường bắt đầu suy yếu dần, những người theo đạo Phật bị đàn áp, và 4.600 ngôi chùa Phật giáo rơi vào tình trạng bị bài trừ bởi chính phủ. Có lẽ, đó là một tín hiệu của thời đại sắp tới. Nhà Đường cáo chung vào năm 907 khi quân Tác-ta xâm lược, và trong nhiều thập niên, Trung Quốc đã bị Tác-ta cai trị. Trà, gồm sứ, học vấn uyên bác và nhiều yếu tố chủ chốt khác của văn hóa Trung Quốc khi đó đã bị dẹp bỏ.

TRÀ DƯỚI ĐỜI TỐNG

Năm 960, đất nước lại nằm dưới sự cai trị của Trung Quốc khi Triệu Khuông Dã (927-976) trở thành hoàng đế và bắt đầu triều Tống (Song, hay còn gọi là Sung). Triều đại này cũng tao nhã và huy hoàng gần như triều Đường, và trà một lần nữa đóng vai trò quan trọng trong cả nền kinh tế và văn hóa của người Trung Quốc, từ nông dân đến hoàng đế.

Chính trong triều đại này, sự nhiệt tình với trà và những lời ca ngợi trà đã dâng lên như một cơn sốt. Lichihlai, một nhà thơ Tống, nói rằng ba điều đáng trách nhất trên thế giới là: “Giáo dưỡng sai cách làm suy đồi nhân cách của thiếu niên; Làm mất giá trị của những bức họa trân quý bằng sự ngưỡng mộ dung tục thấp kém; Ngu muội đến nỗi làm lãng phí trà ngon.”

Không có gì đáng ngạc nhiên, số lượng trà triều cống mà hoàng đế yêu cầu tỷ lệ thuận với sự nổi tiếng đang lên của trà. Hoàng đế không chỉ yêu cầu một số lượng lớn trà được gửi đến triều đình, mà còn chỉ định cách chọn trà.

Vào đầu triều đại nhà Tống, phần lớn trà được dùng để cống nạp đến từ tỉnh Phúc Kiến trên bờ biển phía đông nam Trung Quốc. Loại trà ngon nhất

này được cho là đến từ Pei-Yuan, một trong bốn mươi sáu vườn trà trong khu vực. Những chiếc lá của loại trà vượt trội này được thu thập trong “thời gian của những loài Côn trùng Vui mừng” (tháng 3), và các nguyên tắc của triều đình đối với việc thu hoạch, hay hái trà, rất chi tiết và nghiêm ngặt. Lá trà phải được hái trong khi vẫn phủ sương, nghĩa là sáng sớm. Chỉ những cô gái trẻ mới được phép hái lá trà, và móng tay của họ phải được giữ đúng chiều dài, bởi vì lá trà được hái bằng móng tay chứ không phải bằng ngón tay. Điều này giữ cho chúng khỏi bị nhiễm mồ hôi và thân nhiệt. Lá trà được hái, sau đó cho vào trong giỏ mà các cô gái mang trên lưng.

Bản thân hoàng đế Huy Tông, người trị vì từ năm 1101 đến 1125, đã góp phần rất lớn vào sự phổ biến của trà, vì nhà vua dành phần lớn tài sản và gần như toàn bộ thời gian của mình để viết về việc nếm thử và tìm kiếm các loại trà tốt nhất hiện có. Bậc Thiên tử này (từ mà người Trung Quốc gọi hoàng đế của họ) đã sống cô lập và viết một cuốn sách về trà, gọi là Đại Quan Trà Luận (còn được gọi là Quan Trà Luận), được các trà sư đương thời tôn trọng. Nó trở thành kim chỉ nam về trà trong suốt thời của ông.

Nhà vua viết rằng điều quan trọng là phải học cách xác định giá trị của các loại trà khác nhau, các loại trà đó “đa dạng về bề ngoài cũng giống như khuôn mặt của con người vậy”. Trong cuốn sách này, ông đã quy định - cao hơn yêu cầu của các tiên vương một bậc - rằng trà của hoàng đế nên được hái bởi những trinh nữ trẻ đeo găng tay. Ông ra lệnh rằng chỉ được chọn nụ và lá đầu tiên. Lá và nụ đầu này được đặt trên một đĩa bằng vàng để phơi khô dưới ánh mặt trời trước khi được chế biến để làm trà cho hoàng đế. Ngay cả chế độ ăn uống của những cô gái trẻ hái trà cũng bị hạn chế. Họ bị cấm một số loại thịt và cá để các tạp chất trong hơi thở của họ không tác động đến mùi thơm của trà.

Những gì tạo thành trà ngon nhất? Đó là một vấn đề về khẩu vị, nhưng giống như loại rượu vang được đánh giá cao trên toàn cầu, một số loại trà thể

hiện các đặc tính, như màu sắc, độ trong và hương thơm ngọt ngào, được coi là vượt trội bởi tất cả mọi người. Trong thời kỳ này, lá trà được phân loại theo kích thước và tuổi của chúng, lá non nhất là những chồi mới, già nhất là những chiếc lá lớn. Những nụ nhỏ nhất được cho là vô giá, trong khi những chiếc lá già, lớn được sử dụng để làm loại trà thứ cấp cho những người nông dân và tầng lớp thấp hơn uống.

Trà trắng

Trà trắng được coi là một trong những loại trà hiếm nhất trong số hai mươi loại trà được thảo luận trong Đại Quan Trà Luận. Theo cuốn sách vào thế kỷ thứ 12 này, trà trắng có nguồn gốc từ những cây trà với các nhánh vươn rộng mọc trong vùng rừng núi. Hoàng đế gợi ý rằng những chiếc lá tốt nhất là lá có màu hơi trắng, hình dạng giống như lưỡi của chim sẻ. Loại trà này hiếm đến nỗi chỉ được tìm thấy ở ba hoặc bốn vườn trà khác nhau, và mỗi năm chỉ thu hoạch tổng cộng hai đến ba túi đầy lá trà. (Thậm chí cho đến ngày nay trà trắng vẫn còn tương đối hiếm và khá đắt. Nó được phân loại là “trắng” do cách chế biến lá trà.)

Tất nhiên, chỉ có chồi và lá nhỏ nhất được chế biến thành trà cho hoàng đế. Một loại trà, gọi là Tiểu Diệp Long, được tạo ra bởi những nụ tươi nhất, được nghiền nát và đúc thành một chiếc bánh chỉ nặng một ounce* rưỡi, nhưng được bán với giá hai ounce vàng! Tại thời điểm này, một số loại trà thực sự có giá trị hơn vàng. Ngược lại, lá trà lớn, cấp thấp được đúc thành thỏi và bánh và sử dụng cho thương mại và xuất khẩu, nhưng cho dù trà thô và đắng như thế nào, Trung Quốc vẫn có nhu cầu trà ổn định.

TRÀ VÀ TRÀ MÃ ĐẠO

Dưới triều đại nhà Tống, trà ngày càng trở nên quan trọng như một món hàng thương mại với các bộ tộc sống ở vùng biên giới đất nước. Mọi người trên cả nước và ngoài biên cương đều muốn uống trà. Người Mông Cổ, người Tác-ta, người Thổ Nhĩ Kỳ và người Tây Tạng đều muốn những lá trà đã được chế biến mà họ có thể pha thành một loại thức uống không chỉ tốt cho họ mà còn có hương vị ngày càng thơm ngon. Người Mông Cổ trao đổi ngựa, len và xạ hương để lấy trà, nhưng cơn khát trà của họ trở nên gần như vô độ. Triều đình Trung Quốc đã nhận ra quyền lực của mình khi nắm quyền kiểm soát trà, và họ bắt đầu thao túng những bộ tộc xa xôi này bằng dòng chảy của trà. Nếu các bộ tộc Mông Cổ bị coi là rắc rối đối với triều đình, thì lượng trà cung cấp cho họ chỉ đơn giản là bị giữ lại cho đến khi họ trở nên hợp tác hơn.

Ngựa được cho là vật phẩm có giá trị thiết thực nhất mà nhà Tống cần, và một số lượng trà lớn không tưởng đã được trao đổi với người Tây Tạng. Nhưng các bộ tộc Tây Tạng muốn uống trà cũng dữ dội như các chiến binh Tống muốn ngựa.

Bởi vì người Tây Tạng sống ở địa hình cao, họ rất khó trồng rau và chế độ ăn uống của họ bị hạn chế bởi vị trí địa lý. Từ khi có trà, họ đun sôi nó trong nước, sau đó trộn với sữa bò và bơ để tạo ra một thức uống cung cấp lượng calo cần thiết đồng thời thêm một số nguyên liệu thực vật nhẹ vào thực đơn thường ngày vốn căn bản dựa trên động vật.

Theo cuốn sách Tây Tạng *Hán Tạng Sử Ký (Han Zang Shi Ji)*, có bằng chứng cho thấy người Tây Tạng đã uống trà ít nhất là từ thời Tubo (cùng thời với nhà Đường).

Ngày nay vẫn còn tồn tại một con đường cổ xưa, được xây dựng từ thời nhà Tống, được gọi là Trà Mã Đạo. Trên con đường này, các thương nhân đã đi lại giữa Tây Tạng và các khu vực Vân Nam, Tứ Xuyên, lấy trà từ Trung Quốc và trao đổi chủ yếu để lấy ngựa từ Tây Tạng cũng như các khu vực

khác. Thương mại giữa hai quốc gia quan trọng đến nỗi vào năm 1074, chính phủ Trung Quốc đã thành lập Trà Mã Bộ*. *Hán Tạng Sử Ký* nói rằng trong một năm đã có tới hai mươi ngàn con ngựa chiến từ các bộ tộc Tây Tạng được dùng để đổi lấy trà, và tới 15.000.000 kg (33.069.000 pound) trà sản xuất ở Tứ Xuyên đã được đưa đến Tây Tạng.

Chính trên con đường thương mại được thiết lập và sử dụng hiệu quả này, trà ép thành bánh đã chứng tỏ giá trị lớn. Những bánh trà sản xuất tại Trung Quốc được các đoàn lữ hành do lạc đà hoặc bò chuyên chở vào Tây Tạng. Chúng có kích thước và trọng lượng đồng đều, khoảng 20cm (8 inch) x 25cm (10 inch) X 3cm (1 inch), thường được chạm nổi với các con chữ hoặc cảnh quan Trung Quốc. Bánh trà thường được chấp nhận như tiền tệ ở Tây Tạng đến nỗi đôi khi ngựa và kiếm được định giá theo số lượng bánh trà chúng có thể đổi được.

Thậm chí ngày nay, người Tây Tạng vẫn sử dụng trà đã được ép thành bánh. Cũng giống như thời cổ đại, những phần nhỏ của bánh trà được cạo ra rồi nghiền thành bột. Bột được đun sôi trong nước, sau đó lọc và trộn với sữa bò, bơ và muối, rồi cho vào ấm để giữ nhiệt. Việc buôn bán trà và ngựa giữa Tây Tạng và Trung Quốc là một cuộc trao đổi cùng có lợi kéo dài qua nhiều thế hệ và đạt đến đỉnh cao dưới triều nhà Minh.

TRÀ Ở HÀN QUỐC

Trong khi người Tây Tạng coi trọng trà do chế độ ăn uống thì người Hàn lại uống trà vì lý do tâm linh hơn. Họ cũng nhận thấy rằng trà tạo ra trạng thái tỉnh táo trong thời gian dài, một lợi ích tuyệt vời cho thiền định.

Mặc dù nhiều học giả xác định niên đại cho việc bắt đầu uống trà ở Hàn Quốc là từ cuối thế kỷ thứ 4, nhưng theo hầu hết các văn bản tường thuật, người Hàn bắt đầu uống trà trong thế kỷ thứ 6 và 7. Trên thực tế, trà có lẽ đã đến Hàn Quốc, cũng như nhiều nơi khác, cùng với các tu sĩ Phật giáo. Nhiều

học giả Hàn Quốc đã đến Trung Quốc trong thời kỳ Tân La Thống nhất (668 - 935) để nghiên cứu Phật giáo hoặc Đạo giáo, và khi trở về nhà, họ sẵn sàng chia sẻ kinh nghiệm của mình. Một trong những kinh nghiệm này là uống trà như một sự trợ giúp cho thiền định. Sự kích thích nhẹ của trà đã giúp các thiền sinh tỉnh táo trong suốt thời gian dài cần thiết để thiền.

Dù trà đến từ bất cứ nơi nào, các tài liệu đã chỉ ra rằng trong thời Tân La Thống nhất, trà đã được sử dụng làm thuốc và cũng là một lễ vật dâng Đức Phật vào các dịp lễ nghi hoặc sự kiện xã hội. Mặc dù ngày nay chỉ có nước được dâng trong các nghi lễ, dấu ấn của phong tục trà cổ xưa tại Hàn Quốc vẫn còn. Chữ viết được sử dụng để chỉ thứ nước đặc biệt dùng trong nghi lễ tang ma và các nghi lễ Phật giáo khác cũng là chữ để chỉ trà. Vào thế kỷ thứ 8 ở Hàn Quốc, trà và Phật giáo liên quan chặt chẽ đến mức ngay cả các quán trà công cộng đôi khi cũng trưng bày một bức tượng Phật. Các học giả và nhà quý tộc sẽ ngồi ở những nơi này để uống trà và bàn luận về giáo lý của Đức Phật.

Nhà nước tên gọi Cao Ly (918-1392) được thành lập bởi Vương Kiến, một nhà cai trị rất quý trọng trà. Vào mùa xuân, Vương Kiến đi đến các vườn trà trong vùng để giúp chăm sóc cây trà. Đây có lẽ là một động thái chính trị hơn là sự đóng góp bất kỳ sức lao động thực sự nào, nhưng là một điển hình tốt cho người dân và cho thấy sự ủng hộ của nhà vua đối với ngành trà.

Trà dần trở thành một phần quan trọng của văn hóa Hàn Quốc và được uống trong những dịp đặc biệt, bao gồm đám cưới, đám tang của cha mẹ, trong lễ tưởng niệm tổ tiên, hoặc đơn giản là khi chào đón khách. Trong thời cai trị của Vương Kiến, những người thuộc các tầng lớp khác nhau đã uống trà vì những lý do khác nhau. Thường dân uống trà theo nghi lễ để tôn vinh tổ tiên họ. Quý tộc uống trà với hy vọng phát triển cảm giác hài hòa. Các tu sĩ uống trà để mang lại sự bình yên và thư thái cho tâm trí. Người ta nói rằng một bậc tu hành lâu năm thường xem cách uống trà của các chú tiểu và theo đó xác định mức độ hiểu biết của họ về Phật giáo.

Sau khi Vương Kiến qua đời, đã có một sự suy giảm mạnh về sự phổ biến của Phật giáo trong cả nước. Trà liên quan chặt chẽ với Phật giáo đến nỗi khi sự phổ biến của một bên giảm xuống, bên kia cũng giảm theo, mặc dù các nhà sư vẫn tiếp tục uống trà trong các tu viện. Càng ngày càng ít người uống trà, hầu hết các vườn trà ở Hàn Quốc đều bị phá hủy hoặc bị đưa vào tình trạng không sử dụng, ngoại trừ ở các khu vực xa xôi nhất về phía nam của bán đảo, nơi ấy nhiều đồn điền trà còn nguyên vẹn.

GIAI ĐOẠN TRÀ THỨ HAI

Vào giữa thế kỷ thứ 11, quá trình làm ra trà đã trải qua một sự thay đổi mạnh mẽ ở Trung Quốc vì các trà sư đã phát hiện ra những cách chế biến lá trà mới lạ để mang lại hương vị đậm đà. Thay vì được giã nhỏ và làm thành bánh, lá trà được sấy khô và nghiền thành bột, sau đó thêm nước sôi vào, và nước trà được đánh bằng dụng cụ bằng tre cho đến khi nổi bọt. Đồ uống thành quả được gọi là trà đánh, với hương vị dứt khoát là vượt trội. Đôi khi, nó được gọi một cách thơ mộng là “Ngọc bích sủi bọt” vì màu xanh lục của nó và bề ngoài sủi bọt do động tác đánh. Bởi vì hương vị ngon hơn rất nhiều, phương pháp pha chế mới này đã chứng tỏ một bước tiến lớn trong sự phát triển của trà. Loại trà xanh này (mà ngày nay chúng ta gọi là matcha) vẫn được sử dụng trong trà đạo Nhật Bản.

Loại trà mới được đánh lên này đã hình thành nên thứ mà các học giả gọi là “giai đoạn thứ hai” của trà. Trong giai đoạn đầu tiên, bánh trà là hình thức phổ biến nhất được chế biến, và trong giai đoạn thứ ba, mà chúng ta vẫn còn đến ngày hôm nay, những người yêu trà bắt đầu hãm lá trà rời trong nước nóng. Ba giai đoạn của trà là “Bánh”, “Đánh” và “Hãm”, dựa trên phương pháp pha trà được sử dụng phổ biến nhất.

Nhiều dụng cụ được sử dụng từ thời bánh trà đã trở nên lỗi thời khi trà đánh hoặc trà bột trở nên thời thượng. Ngoài ra, không có gì đáng ngạc nhiên,

quy trình phù hợp để làm bột trà khác với quy trình tốt nhất để nướng bánh trà, nghĩa là loại trà ngon nhất cũng đã thay đổi.

Gốm sứ Trung Quốc đã thay đổi cùng với sự phát triển mới này. Khi quy trình pha trà đổi từ đun sôi những miếng được xẻ từ bánh trà sang việc đánh thành bột bằng nước nóng, những âm chén cần thiết để pha và uống trà cũng khác hẳn. Bát trà phổ biến trong triều Đường được thay thế bằng một chiếc âu gốm lớn.

Những âm chén để uống trà nổi tiếng nhất là loại được sản xuất tại tỉnh Phúc Kiến. Chúng có màu tối với vành miệng cong ra phía ngoài, được tráng men với những đường sọc đen và đốm trắng, đôi khi được đánh dấu bằng những giọt màu nâu đặc biệt chạy dọc hai bên bát. Các trà sư đánh giá cao những chiếc bát tối màu này vì chúng cho thấy chất lỏng màu xanh ngả qua vàng nhạt của trà. Mặc dù được gọi là “tím”, nhưng những chiếc bát thực sự có màu đỏ đậm và được làm từ đất sét bản địa. Đôi khi chúng được gọi là những chiếc “cốc-lông-thỏ-rừng”, hay “cốc-gà-gô” vì hình trang trí giống như bộ lông của chúng. Bát trà Phúc Kiến dày, nặng và giữ cho đồ uống nóng trong một thời gian dài.

Hoàng đế Huy Tông đã viết, “Những loại chén [bát] tốt nhất có màu xanh rất đậm, gần như màu đen. Chúng phải tương đối sâu để bề mặt của chất lỏng có màu trắng đục, và cũng đủ rộng để cho phép đánh bằng dụng cụ đánh trà bằng tre.” Sau đó, ông viết tiếp, dụng cụ đánh trà nên “nặng, với bàn chải như những sợi ánh sáng, đầu của chúng sắc như gươm, để khi dụng cụ đánh được sử dụng sẽ không có quá nhiều bong bóng.”

Các quán trà phổ biến ở cả thành thị lẫn làng quê. Sành điệu nhất trong số này là những nơi thoải mái, tiện nghi và văn hóa, những nơi nổi tiếng nhờ hương thơm ngọt ngào, cách cắm hoa và tranh cuộn đẹp. Ngoài trà, một loại đồ uống có cồn làm từ hoa mận cũng được phục vụ, cùng với vài món ăn vặt nho nhỏ. Người ta chơi các trò chơi để xác định loại trà ngon nhất: Các đối

thủ cạnh tranh sẽ cho một chút bột trà vào mỗi cốc, thêm nước sôi và đánh bằng dụng cụ đánh trà. Sau khi bột trà lắng xuống đáy cốc, người ta uống trà và đổ thêm nước nóng vào bột đã sử dụng. Quá trình này được lặp lại càng lâu càng tốt. Trà tạo ra càng nhiều cốc nước có màu chùng nào, chất lượng trà càng tốt chùng đó.

CHƯƠNG 4

Trà ở Nhật Bản cổ đại

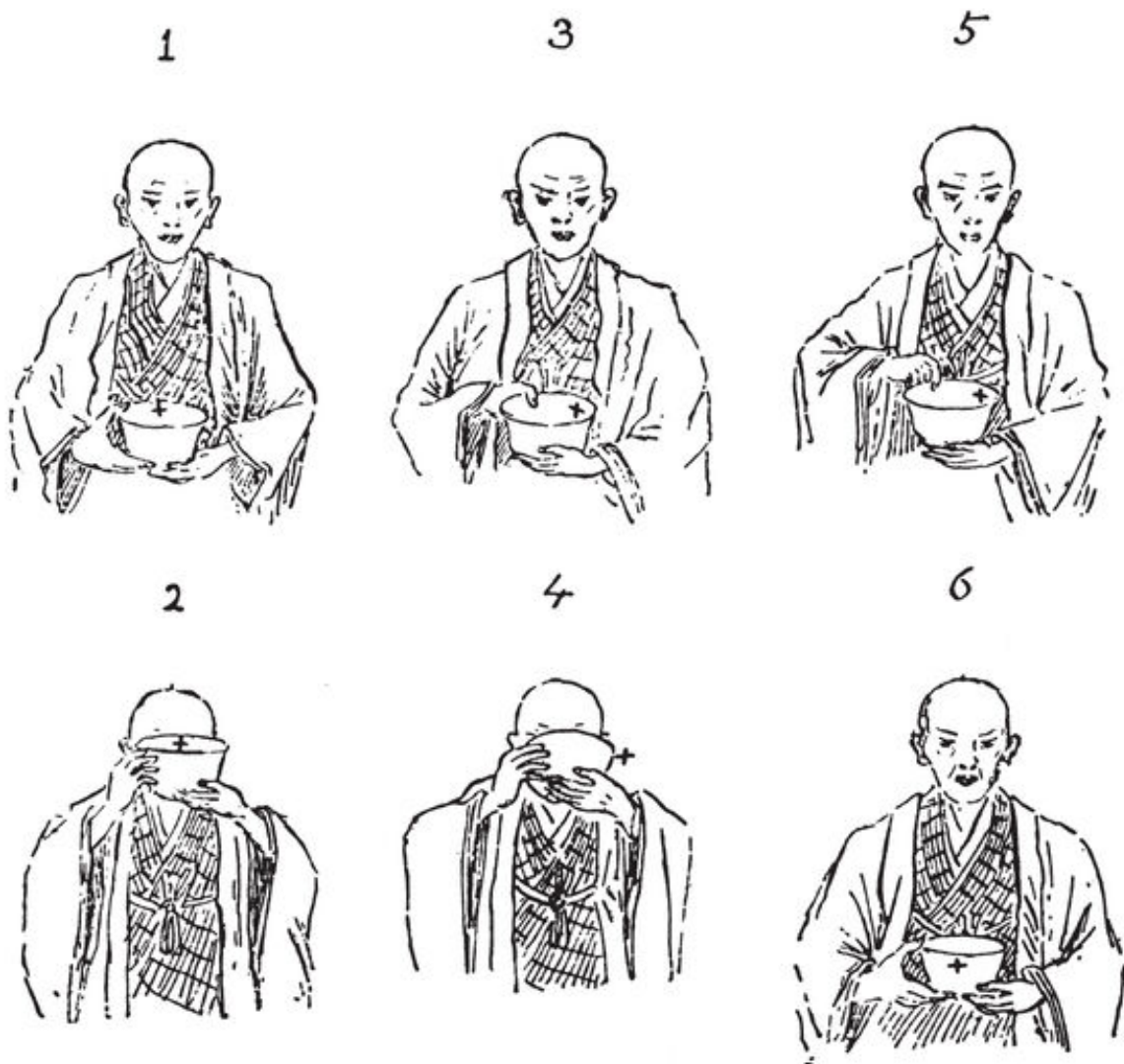
“Nếu một con người mà trong bản thân anh ta không có trà, anh ta không có khả năng hiểu được chân lý và cái đẹp.”

- Tục ngữ Nhật Bản

Việc uống trà, thứ có tác động lớn đến văn hóa Nhật Bản, bắt đầu ở đó cũng như ở những nơi khác, một cách nhỏ bé và khiêm tốn. Nó có lẽ đã khởi nguồn chỉ từ việc chia sẻ một chén trà giữa hai học giả. Vào cuối thế kỷ thứ 6, Trung Quốc và Nhật Bản đã có sự trao đổi văn hóa chặt chẽ, và nhiều học giả Nhật đã đến Trung Quốc nghiên cứu. Họ chịu ảnh hưởng rất lớn từ nền văn minh Trung Quốc trong tất cả các lĩnh vực, bao gồm nghệ thuật, văn học, thư pháp, khoa học và giáo lý tâm linh.

TRÀ VÀ CÁC TU SĨ PHẬT GIÁO BUỔI ĐẦU

Trong triều đại của Hoàng tử Shotoku* (574-622) tại Nhật Bản, các học giả Nhật đã thể hiện sự quan tâm lớn đến Phật giáo. Nhiều học giả đã đến Trung Quốc để nghiên cứu về tôn giáo cũng học cách trồng trà, và cuối cùng đã mang về cả hạt giống trà cũng như kiến thức về cách trồng và chăm sóc. Bởi vì trà ở Trung Quốc trong thời kỳ này (Thời Đường) vẫn được nung thành bánh, sau đó cắt nhỏ, nghiền và đun sôi trong nước, đây cũng là cách người Nhật bắt đầu pha trà.



Sáu bước uống trà từ chawan*

Nhờ Thiên Hoàng Shomu của Nhật Bản mà sự phổ biến của trà lan rộng, đặc biệt là trong các tu sĩ Phật giáo.

Chuyện kể rằng, vào năm 729, ông đã tập hợp một trăm tu sĩ cho một ngày tụng kinh Phật. Sau khi tụng và thiền, ông dọn ra cho các nhà sư thứ đồ uống mới, trà. Đây là một việc tốn kém, vì vào thời điểm này trà là một trong những mặt hàng đắt tiền được mang từ Trung Quốc về. Tác động của bữa tiệc trà Nhật Bản đầu tiên này rất đáng kể. Các nhà sư ấn tượng với tác dụng của

đồ uống này đến nỗi họ trở nên vô cùng thích thú với việc trồng cây trà trong quốc gia của mình. Một trong những tu sĩ, Gyoki (658-749), đã dành phần đời còn lại của mình theo đuổi công việc này, xây dựng bốn mươi chín ngôi đền và trồng cây trà mọc bụi ở mọi ngôi.

Năm 794, Thiên hoàng thứ năm mươi của Nhật Bản, Kammu, đã xây dựng một cung điện hoàng gia có tên là Bình An Cung, ở Hei-an-kyo (nay là Kyoto). Một vườn trà được xây dựng bên trong các bức tường của cung điện này, và một vị quan triều đình đã được thuê để chăm sóc nó. Vị trí này được đặt dưới sự bảo trợ của Cục Y tế, một dấu hiệu rõ ràng rằng trà vào thời điểm này trong lịch sử Nhật Bản vẫn là một loại thuốc quan trọng.

Một khi đã bắt đầu, dòng trà chảy qua Nhật Bản dường như không thể ngăn được. Vào năm 805, người nổi tiếng nhất trong tất cả những người Nhật đam mê trà đã đến Trung Quốc để nghiên cứu và trở về mang theo hạt giống của cây trà, Saicho (Tối Trừng, được biết đến nhiều hơn với cái tên trao tặng sau khi ông qua đời, Dengyo Daishi - Truyền giáo Đại sư) đã gieo những hạt giống này tại Núi Hiei thuộc tỉnh Omi. Thậm chí ngày nay vẫn có một vườn trà ở địa điểm này, khoảng một ngàn hai trăm năm sau khi vườn trà ban đầu được xây dựng.

Đến cuối thế kỷ thứ 9, quan hệ giữa Nhật Bản và Trung Quốc trở nên căng thẳng, và các nhiệm vụ ngoại giao của Nhật bị bãi bỏ. Cùng với mọi thứ khác liên quan đến Trung Quốc, sự phổ biến của trà giảm mạnh trong ba trăm năm kế đó, ngoại trừ trong các tu viện. Trong thời kỳ này, Nhật Bản tiếp tục phát triển và củng cố các truyền thống riêng của mình, thay vì bắt chước các truyền thống của Trung Quốc.

ZEN VÀ NGHỆ THUẬT TRÀ

Vào thế kỷ thứ 12, mối quan hệ mới giữa Nhật Bản và Trung Quốc đã dẫn đến sự hồi sinh trào lưu quan tâm đến việc uống trà của người Nhật. Người

chịu trách nhiệm chính cho việc này là một tu sĩ Phật giáo tên Eisai Myoan (Minh Am Vinh Tây). Eisai học với các nhà sư của trường phái Zen ở miền nam Trung Quốc, tìm hiểu về các vấn đề tâm linh - và các vấn đề về hương vị, thông qua trà. Mặc dù Eisai có lẽ được biết đến nhiều nhất nhờ việc giới thiệu Phật giáo thiền tông dòng Lâm Tế (Rinzai) đến Nhật Bản vào cuối thế kỷ thứ 12, nhưng ông cũng nổi tiếng (và được đánh giá cao) vì đã mang kiến thức về trà đánh, trà bột từ Trung Quốc về. Người Nhật tin, giống như người Trung Quốc, rằng hương vị của trà đánh dễ chịu và đậm đà hơn nhiều so với loại làm từ bánh trà xay. Trà được pha chế theo cách này đã trở nên rất phổ biến ở Nhật Bản.

Những người cải đạo sang Phật giáo Thiền tông cũng nhanh chóng đánh giá cao trà. Ban đầu, nó được coi trọng như một sự trợ giúp cho việc thiền định, sau đó mới nhờ hương vị. Eisai là một người tin tưởng mạnh mẽ vào lợi ích của việc uống trà, và trong số các tác phẩm phong phú của ông có *Kissa Yojoki*, được dịch theo nhiều cách khác nhau như Sách về thanh lọc bằng trà, Khỏe mạnh bằng trà, hoặc Khiết trà dưỡng sinh ký*. Công trình này mô tả trà như một phương thuốc thần thánh và là món quà tối cao của Thượng Đế, thiết yếu để bảo tồn sự sống. Eisai khuyến cáo đây là cách chữa trị cho năm căn bệnh: chán ăn, bệnh tật do nước uống kém, tê liệt, mụn nhọt và bệnh phù. Ông kết luận với khẳng định rằng trà có lợi cho hầu hết các rối loạn của cơ thể.

Ông tuyên bố, “Tại đất nước Trung Quốc rộng lớn, người ta uống trà, kết quả là không có vấn đề gì về tim mạch và mọi người đều sống thọ. Đất nước của chúng ta đầy những người nom gầy gò bệnh hoạn, và điều này đơn giản là vì chúng ta không uống trà. Khi toàn bộ cơ thể cảm thấy yếu đuối, suy nhược và sức khỏe suy sụp, đó là một dấu hiệu cho thấy trái tim đang bệnh, uống nhiều trà, năng lượng và tinh thần của con người sẽ được phục hồi tràn trề, mạnh mẽ.”

Kissa Yojoki tiếp tục giải thích không chỉ tác dụng của trà đối với từng bộ phận của con người mà còn cả kết quả tâm lý của việc uống trà, tạo tiền đề cho sự hình thành trà đạo Nhật Bản. Eisai liên kết việc uống trà với những yếu tố của Thiền, của trạng thái tồn tại đầy đủ và trọn vẹn, biến điều gì đó đơn giản như pha trà và uống trà thành một trải nghiệm tâm linh.



Đệ tử Eisai, Dogen* (1200 - 1253) nổi tiếng nhất với tư cách là giáo trưởng của giáo phái Soto thuộc Phật giáo Thiền tông tại Nhật Bản, chia sẻ với người thầy của mình lòng nhiệt tình về trà. Ông cũng từng học tại Trung Quốc và khi trở về Nhật Bản vào năm 1227, ông đã mang theo nhiều dụng cụ dùng để pha chế và phục vụ trà ở Trung Quốc.

Trong thời kỳ này, trà chỉ được thưởng thức bởi các nhà sư, quan lại triều đình, chiến binh và các gia đình thuộc đẳng cấp cao. Trong các tu viện, việc uống trà cùng nhau đã trở thành một nghi lễ quan trọng hàng ngày. Trà được phục vụ trong buổi họp mặt đầu tiên của các nhà sư vào buổi sáng. Chẳng mấy chốc, họ đã nghi thức hóa việc họp mặt này bằng cách đưa ra các quy tắc pha và dọn trà, một truyền thống mà cuối cùng được biết đến là sarei, tức nghi thức pha trà. Vậy là một bước nữa đã được thực hiện đối với sự phát triển của trà đạo chính thức, khi các nhà sư trong thế kỷ thứ 12 và 13 tập trung mỗi buổi sáng để bắt đầu một ngày của họ bằng một bát trà xanh đánh.

Mặc dù Nhật Bản vào những năm đầu của thế kỷ thứ 14 đầy biến động chính trị và xã hội, nhưng đó là thời kỳ với những biểu hiện văn hóa phong phú, và là giai đoạn đất nước tiếp tục phát triển bản sắc dân tộc. Các nghệ sĩ Nhật Bản đã nuôi dưỡng phong cách độc đáo trong thơ ca, sân khấu, thiết kế vườn, tranh mực, cắm hoa - và việc pha chế, phục vụ trà cũng thăng hoa.

東坡先生集卷之五 入道後詩
茶也末代茶葉之類也俗名茶也此詩也
帝本之其此神靈之人倫保之其人也今天
芝居之其貴重之其人也其人也其人也
昔以本國他國供之其人也其人也其人也
世生之人其人也其人也其人也其人也
人矣 腎水西火 核氣能動也 聖國之節人之節也其人也
丹肉怯弱如朽木矣針灸並痛湯火亦不
云若好其人也其人也其人也其人也

Sự phổ biến của trà tiếp tục tăng trong thời gian này vì hai lý do khác nhau. Thứ nhất, nó vẫn là một phần quan trọng và có giá trị của đời sống tu viện, thứ hai là có nhiều người học về trà hơn, vì nó được du khách mang từ nơi này đến nơi khác.

Từ khi Eisai giới thiệu trà như một sự trợ giúp cho thiền định, nó đã trở thành một phần thiết yếu trong cuộc sống của nhà sư. Vào thời điểm này, trà chỉ được trồng và chế biến tại các tu viện, và các nhà sư là những trà sư đầu tiên ở Nhật Bản. Do đó, sự liên kết giữa Zen và trà tiếp tục được củng cố. Khi ngày càng có nhiều người đến thăm các ngôi chùa Phật giáo và đền thờ Thần đạo, các thương nhân đã làm ra xe đẩy và xe do ngựa hoặc bò kéo để bán trà của địa phương cho khách du lịch. Bằng cách này, thông tin về hương vị của trà lan truyền nhanh chóng khắp cả nước. Khi khách du lịch trở về nhà và làng quê của họ, họ đã nói về thứ đồ uống mới từ Trung Quốc và nhu cầu về trà bắt đầu tăng lên. Trà sớm được trồng ở những nơi khác ngoài các tu viện và những vườn trà được đặt ở nhiều nơi trên khắp Nhật Bản. Honyama, tại tỉnh Shizuoka, nhanh chóng trở thành trung tâm buôn bán trà của Nhật và ngày nay vẫn là một trong những vùng sản xuất trà quan trọng nhất của đất nước.

Và nhờ vậy, từ sự phổ biến trong cộng đồng tôn giáo, trà đã tìm được con đường đến với trái tim, trí tuệ và cửa miệng của mọi người thuộc đủ tầng lớp trên khắp Nhật Bản. Các nhà sư đã vô cùng cẩn thận tỉ mỉ trong việc chế biến và phục vụ trà, và rồi sự chú ý đến tiểu tiết đấy nhanh chóng trở nên quan trọng ở bất cứ đâu khi người ta đến với nhau để cùng uống một chén trà, cả ở nông thôn hay trong các làng mạc.

Việc uống trà chung với bạn bè, ngay cả trong những năm đầu tiên này, là biểu hiện của các giá trị truyền thống Nhật Bản, điều này rất quan trọng đối

với mối quan hệ gần gũi của gia đình và cộng đồng. Trà được chia sẻ có nghĩa là tình bạn cũng được chia sẻ.

TRÀ VÀ SAMURAI

Việc thưởng thức trà tiếp tục lan rộng khắp Nhật Bản. Thời đại Kamakura (khoảng năm 1192-1333) được gọi là “Thời đại Chiến binh” tại Nhật, thời kỳ mà giai cấp samurai cai trị. Một câu chuyện kể rằng samurai quyền lực Minamoto Shogun, sinh năm 1203, đã bị bệnh do ăn uống quá nhiều mặc dù có sức mạnh và năng lực huyền thoại. Biết được kỹ năng chữa bệnh của Eisai, Minamoto đã cho triệu tập và nhờ ông giúp đỡ. Eisai đề nghị Minamoto không chỉ cầu nguyện mà còn uống trà, và chẳng bao lâu Minamoto bình phục. Vị samurai, tất nhiên, quan tâm đến phương thuốc và nhận được một bản sao cuốn sách của Eisai. Sau khi đọc nó, ông ta nhanh chóng trở thành một người ủng hộ nhiệt tình cho việc sử dụng trà.

Sức mạnh và tầm ảnh hưởng của các samurai trong thời kỳ này không thể bị cường điệu hóa, họ đã đóng góp đáng kể vào việc truyền bá các quán trà, trà đạo và sự phổ biến chung của thức uống. Khi vào một quán trà, các chiến binh thực sự bỏ kiếm xuống, để bên ngoài trong khi họ thưởng thức những trải nghiệm mang tính văn hóa và bình yên lúc uống trà với nhau.

Theo một mô tả về *bushido*, hay theo “Võ sĩ đạo”, bộ luật danh dự của samurai, “Một samurai chỉ có thuộc tính duy nhất là sức mạnh thì không được chấp nhận. Anh ta phải sử dụng thời gian rảnh rỗi của mình để tập thơ và hiểu về trà đạo.” Trải nghiệm phục vụ trà một cách chính xác đưa người chiến binh ra khỏi cuộc sống hàng ngày của anh ta, vốn nhấn mạnh vào sức mạnh và sự chịu đựng, đồng thời cho anh ta cơ hội khiến tâm hồn trở nên phong phú.

TOCHA - NHỮNG TRÒ CHƠI VÀ BUỔI HỌP MẶT VỀ TRÀ

Mặc dù vẫn còn những khía cạnh huyền bí và thiêng liêng trong việc phục vụ và cùng nhau thưởng thức trà vào giữa thế kỷ 14 ở Nhật Bản, đến thời điểm này trong lịch sử, các quán trà đã trở nên khá thế tục và náo nhiệt. Việc uống trà, vốn được bắt đầu bởi các nhà sư Phật giáo, đã mất phần lớn tính chất giống như thiền của nó.

Bên ngoài tu viện, các cuộc tụ họp uống trà ngày càng mang tính chất lễ hội, và cuối cùng thì các trò chơi và cuộc thi đã được đưa vào những buổi họp mặt này. Một trò chơi phổ biến là từng người phải đoán được nguồn gốc của các loại trà khác nhau được phục vụ. Một người sành trà thực sự có thể đoán không chỉ khu vực xuất xứ của trà, mà ngay cả trang trại hoặc vườn nơi nó được trồng. Những trò chơi và cuộc thi về trà được gọi là *tocha*. Giải thưởng cho việc chiến thắng bao gồm các mặt hàng như lụa, áo giáp và trang sức. *Tocha* còn được gọi là *juppuku-cha*, nghĩa là “mười chén trà”, hay hay *gojuppuku-cha*, nghĩa là “năm mươi chén trà”, đề cập đến số lượng lớn chén trà mà người tham gia uống.

Có rất nhiều huyền thoại và truyền thuyết về sự thừa mứa của các cuộc tụ họp uống trà thời ấy. Một số câu chuyện nói rằng mỗi người được phục vụ tới một trăm chén trà tại các sự kiện đôi khi kéo dài từ sáng đến tối. Có thể đã chỉ có một chén hoặc bát thực sự được sử dụng và truyền từ người này sang người khác. Nhiều cuộc tụ họp trong số này không chỉ bao gồm việc phục vụ trà, mà còn cả rượu nữa; chúng có thể cuồng nhiệt và âm ỉ, với đánh bài, đọc thơ, âm nhạc và thậm chí là tắm.

Một trong những nhân vật nhiều màu sắc thời bấy giờ là Sasaki Doyo (1295-1373), một *daimyo* (“đại danh”), một nhà cai trị phong kiến đầy quyền lực. Sasaki dẫn đầu lối sống giàu sang và phô trương bao gồm các cuộc tụ tập *tocha* thường xuyên, và ông trở nên nổi tiếng nhờ những cuộc chơi đó. Ông thậm chí còn mở một cuộc thi về mùi hương, tương tự như *tocha*, được gọi là

toko, trong đó những người tham gia cố gắng đoán nguồn gốc của hàng trăm mùi hương khác nhau.

Tocha thường diễn ra trong một căn phòng gọi là *Kissa-no-tei*, thường là phòng trên lầu. Người chủ trì được gọi là *tei-shu*, một thuật ngữ ngày nay vẫn được sử dụng để chỉ chủ trì của một buổi tiệc trà hoặc trà đạo.

Các tướng quân Ashikaga, trị vì từ năm 1336 đến 1572, thực hiện *shoin*, một cách phục vụ trà công phu và phô trương, được thực hiện với nghi lễ lớn và sự cẩn trọng cao trong các hội trường rộng lớn. Những dụng cụ đã được cải tiến để pha và phục vụ trà tại *shoin* trở nên quan trọng gần như chính bản thân trà.

Khía cạnh văn hóa của những bữa tiệc công phu xoay quanh việc phục vụ trà này đã được khám phá trong bài tiểu luận của Herbert Plutschow, “Một cái nhìn Nhân học về Trà đạo Nhật Bản” (1999). Plutschow cho rằng các nhà lãnh đạo chính trị và quân sự đã sử dụng những nghi thức trà công phu này không chỉ để gây ấn tượng với mọi người về sự giàu có và quyền lực của họ, mà còn như một sự “khắc định lại trật tự chính trị và xã hội”, ví dụ như cách những vị khách được sắp xếp chỗ ngồi theo một thứ tự nghiêm ngặt và phục vụ trà theo địa vị của họ.

Trong thời gian này, việc phục vụ trà đã trở thành một công cụ chính trị. Tùy thuộc vào cách thức tổ chức buổi lễ, nơi các vị khách ngồi cũng như loại và số lượng đồ dùng trong phòng, trà đạo được sử dụng để thống nhất trật tự, gây ấn tượng với khách, hoặc thúc đẩy hòa bình và hữu nghị. Tuy nhiên, dù được sử dụng như thế nào, ý tưởng về trà đạo đã trở thành phản đề của chiến tranh và sự tàn bạo. Các quán trà là đối cực của chiến trường.

Khi cuộc nội chiến kết thúc vào cuối thế kỷ thứ 14, tocha đã chính thức bị cấm vì các thế lực cai trị tin rằng những cuộc tụ tập đông đảo đã góp phần gây nên bạo loạn và bất ổn. Nhưng vì tocha đã là một phần của cuộc sống hàng ngày nên lệnh cấm thường bị phớt lờ. Thường dân và binh lính vẫn tận

hưởng những trò chơi trà sôi nổi, trong khi giới thượng lưu và quý tộc samurai tiếp tục trải nghiệm những buổi thưởng trà tinh tế hơn một chút, nhưng vẫn phô trương.

THỜI ĐẠI CỦA NHỮNG TRÀ SƯ NHẬT BẢN

Trà sư thời kỳ đầu: Ikkyu, Shuko và Takeno Joo

Hoàng tử Ikkyu, sống vào đầu thế kỷ 15 (1394 -1481), là một trong những người đầu tiên cố gắng lôi kéo các chiến binh và quý tộc ra khỏi sự lạm dụng trà và bắt đầu khôi phục lại trà đạo đơn giản, mang phong cách thiên hơn. Vị hoàng tử này đã trở thành tu sĩ ở tuổi mười một và tận hưởng một cuộc sống đầy đủ, thú vị. Rõ ràng, Ikkyu vừa nhanh trí vừa đầy hài hước với niềm yêu đời lớn lao. Một trong những câu chuyện được yêu thích nhất về Ikkyu kể rằng khi ông còn là một tu sĩ trẻ, một trong những nhiệm vụ của ông là mang trà cho thầy của mình trong chiếc bát thầy yêu thích. Một ngày nọ, Ikkyu vấp ngã khi mang trà, và chiếc bát yêu thích của thầy đã vỡ tan thành ngàn mảnh. Nhanh chóng, Ikkyu quét sạch các mảnh vỡ và giấu chúng trong áo choàng của mình, đến gặp thầy. “Thưa thầy, tại sao người ta chết?” ông hỏi.

Vị sư phụ trả lời: “Đó là tự nhiên. Mọi thứ trên đời này đều có sự sống và cái chết.”

“Tất cả mọi thứ?”, ông hỏi lại.

“Tất cả mọi thứ”, vị sư phụ trả lời một cách chắc chắn.

Lúc này, Ikkyu chỉ cho sư phụ của mình những mảnh vỡ của bát trà và nói: “Hình như bát trà của sư phụ đã chết yểu rồi.”

Tuy nhiên, đóng góp lớn nhất của Ikkyu vào việc sử dụng trà của chúng ta lại là với tư cách một người thầy, vì môn sinh nổi tiếng nhất của ông là Murata Shuko, người đã tạo ra thứ sẽ trở thành trà đạo nổi tiếng của Nhật Bản.

Shuko (1423-1502) sinh ra ở Nara, khi còn trẻ ông chắc hẳn đã tiếp xúc với các trò chơi và nghi lễ trà phổ biến vào thời điểm đó. Tuy nhiên, các cuộc tụ tập ồn ào, thế tục không hấp dẫn Shuko, người có bản tính điềm tĩnh và thiên về tâm linh.

Shuko đã lựa chọn dần thân vào đời sống của một tu sĩ Phật giáo và chịu sự dạy dỗ của Ikkyu từ năm 1474 cho đến khi sư phụ của ông qua đời vào năm 1481. Ikkyu, người biết cả cách phục vụ trà của Trung Quốc và Hàn Quốc, đã chia sẻ kiến thức này với đệ tử của mình. Ảnh hưởng của sư phụ và sự tu tập Thiền định đã thuyết phục Shuko rằng trà đạo có thể còn nhiều thú hơn giải trí. Ông tin rằng trà đạo có thể phục vụ như một phương tiện để thiền sâu và thậm chí là một con đường dẫn đến giác ngộ, phỏng theo giáo lý Thiền rằng mọi hành động hàng ngày, bất kể trần tục thế nào, đều có thể dẫn đến giác ngộ nếu được thực hiện theo tinh thần đúng đắn.

Shuko cũng là một kiến trúc sư lành nghề, tin rằng việc tham gia vào buổi trà đạo có thể mang lại sự giác ngộ lớn hơn nhiều giờ thiền định, nhưng căn phòng nơi thực hiện trà đạo phải có lợi cho trải nghiệm. Theo truyền thống, kích thước của một căn phòng Nhật Bản được chỉ định bởi số lượng chiếu tatami (thảm dệt bằng rơm) phù hợp với nó. Mỗi chiếc chiếu có kích thước 90 x 180 x 5 cm (35 x 70 x 2 inch). Một nửa chiếc chiếu đo được 90 x 90 x 5 cm (35 x 35 x 2 inch). Shuko đã thiết kế một túp lều trà rộng “bốn chiếu rưỡi” ở thành phố Kyoto, tạo ra một khu vực khác biệt với môi trường xung quanh cả về mặt vật thể lẫn triết lý.

Căn phòng nhỏ này trái ngược hoàn toàn với các phòng tiệc lớn được sử dụng bởi tầng lớp cai trị thời đó, và nó minh họa cho tính chất đơn giản của buổi lễ mà Shuko quảng bá. Theo truyền thuyết Phật giáo, Vimalakirti (Duy Mã Cật) có thể đã tiếp đãi 84.000 sinh mệnh trên trời trong một căn phòng nhỏ, nhưng người phạm trần thì chiếm nhiều không gian hơn. Đơn giản là không đủ chỗ trong một không gian nhỏ như vậy để đưa ra nhiều tuyên bố

chính trị, bởi vậy một khu vực chật chội lại góp phần tạo ra cảm giác bình đẳng hơn.

Shuko tin rằng việc tạo ra một không gian đặc biệt cho trà ngay trong thành phố đã cung cấp một nơi để thưởng thức nghệ thuật cao quý, và bản thân túp lều trà có thể là một biểu tượng. Túp lều trà được dành riêng cho nghi thức tâm linh phục vụ trà và không được sử dụng cho các hoạt động hàng ngày. Ngưỡng cửa lều đã trở thành một ranh giới mang tính biểu tượng, mà khi vượt qua, cho phép mọi người đi vào cõi khác và tham gia vào một điều gì đó thiêng liêng và mang tính nghi lễ, bên cạnh cuộc sống hàng ngày bình thường của họ. Như thế, chính không gian sẽ góp phần vào mối quan hệ sâu sắc hơn giữa con người và thần thánh.

Theo Herbert Plutschow, tác giả của *Một cái nhìn Nhân học về Trà đạo*, phòng trà trở thành “một thế giới tự thân, nơi sự tiếp diễn của không gian và thời gian thông thường, vốn phụ thuộc vào sự tồn tại vật lý của chúng ta, không còn tồn tại. Trong căn phòng như vậy, con người là một sinh linh hồn lìa khỏi xác, không bị cản trở bởi những giới hạn về vật chất. Trong một căn phòng như vậy, không có thời gian tuyệt đối, chỉ có ‘hiện tại’ thay đổi không ngừng.”

Ý tưởng phục vụ trà ở những nơi tách biệt với không gian sống thông thường đã được chấp nhận bởi những người mệt mỏi vì sự phô trương và suy đồi mạnh mẽ của trà. Những quán trà nhỏ, khiêm nhường, được gọi là *soan cha*, thực ra là những túp lều lợp tranh đơn giản. Khi các kiến trúc nhỏ này trở nên phổ biến, các nét đặc trưng đã được thêm vào nhằm giúp học viên cảm thấy một sự tách biệt lớn hơn với cuộc sống hàng ngày của họ khi ngồi uống trà với nhau.

Ý tưởng của Shuko là đơn giản hóa trà đạo bằng mọi cách. Ông cũng là một trong những người đầu tiên khuyến khích sử dụng đồ dùng pha trà của Nhật Bản thay vì Trung Quốc. Thương mại giữa Nhật và Trung đã mở cửa trở

lại vào năm 1401 và Nhật Bản một lần nữa lại say mê với tất cả những gì của Trung Quốc trong thế kỷ 15. Buổi tiệc trà là một cơ hội để khoe những món đồ Trung Quốc đẹp và đắt tiền với bạn bè. Trong khi Shuko không phủ nhận vẻ đẹp được tìm thấy trong các dụng cụ và đồ dùng được sản xuất tại Trung Quốc, ông đã đưa ra những lợi thế của việc sử dụng đồ gốm Nhật Bản. Trong bức thư gửi một trong những đệ tử của mình, Shuko đã ủng hộ sự bình đẳng giữa văn hóa Trung và Nhật, viết rằng thật tốt đẹp khi tìm thấy những nét tiêu biểu đáng giá và đáng ngưỡng mộ trong những đồ dùng của Nhật Bản cũng như của Trung Quốc.

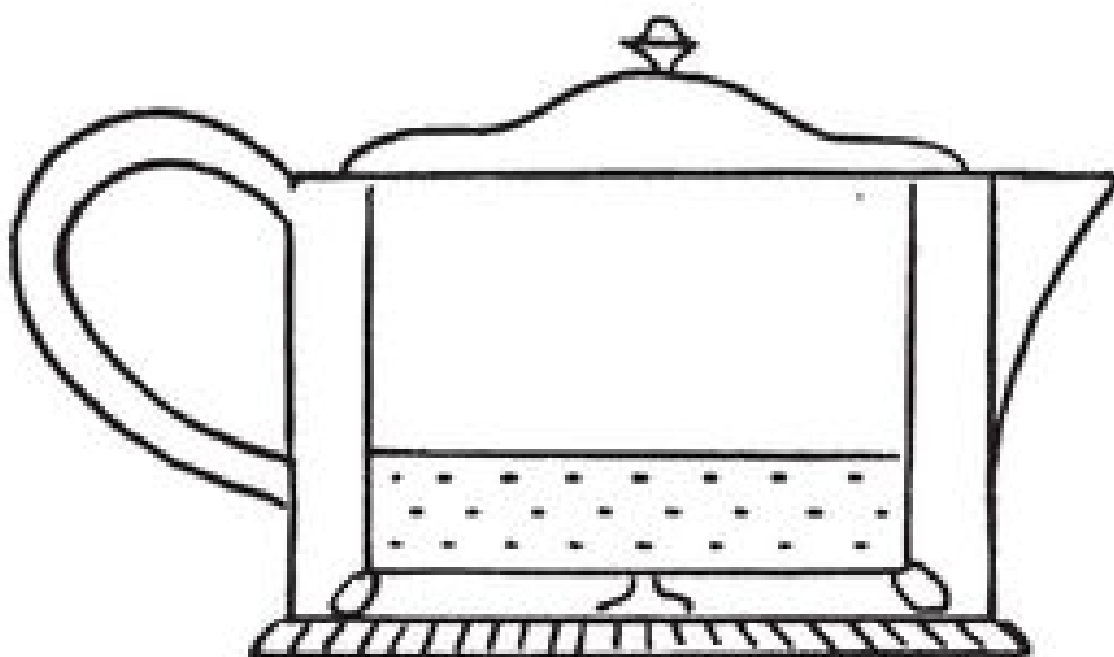
Đệ tử của Shuko là Takeno Joo (1504 - 1555), con trai của một thương nhân giàu có sống ở thành phố cảng Sakai, ông quan tâm đến nhiều lĩnh vực nghệ thuật, và tại Sakai, ông có thể tận mắt nhìn thấy nhiều hàng hóa nhập khẩu từ Trung Quốc, bao gồm cả những dụng cụ pha trà mới nhất. Đến cuối đời, ông đã tích lũy được sáu mươi loại dụng cụ pha trà khác nhau, trong khi hầu hết các trà sư chỉ có ba hoặc bốn.

Mặc dù yêu thích nghệ thuật tao nhã, ông tin tưởng vào những lời dạy của Shuko, người ủng hộ sự đơn giản, đặc biệt là về việc thưởng trà. Ông thậm chí còn đơn giản hóa túp lều trà rộng bốn chiếu rưỡi của Shuko, bằng cách thay thế các bức tường giấy bằng tường đất và sử dụng lưới tre thay cho các cây gỗ thanh mảnh. Ông thích cách bố trí đơn giản nhất có thể và các đồ dùng dễ sử dụng. Phòng trà của ông rộng chỉ đủ cho năm người.

Những nhà cai trị và quý tộc: Nobunaga và Hideyoshi

Các thương nhân Bồ Đào Nha lần đầu tiên đến Nhật Bản vào năm 1549, mang theo Kitô giáo và mở ra những thị trường mới. Một trong những kết quả của việc này là tầng lớp thương nhân trung lưu mới, những người nhanh chóng trở nên quyền lực theo cách riêng của họ. Trong thế kỷ thứ 16, thành phố Sakai là trung tâm thương mại năng động nhất ở Nhật Bản và là nơi có tầng

lớp trung lưu thịnh vượng. Do đó, nó được cai trị dân chủ hơn những thành phố khác ở Nhật, và chính quyền của thành phố được điều hành bởi các thương nhân và doanh nhân. Tất nhiên, họ chú ý không xúc phạm hay làm phiền đến các lãnh chúa đầy quyền lực và các chiến binh, nỗ lực để thiết lập và duy trì mối quan hệ thân thiện với những người này. Trà đạo đưa ra cơ hội hoàn hảo để làm điều đó, vì một trong những yếu tố thiết yếu của buổi lễ là sự bình đẳng. Các cuộc họp mặt uống trà nói chung là những sự kiện nhỏ, được tổ chức tại nhà riêng.



“Nên uống trà ở nơi tĩnh mịch.”

- C. S. Lewis (1898-1963)

Ngoài những sự kiện nhỏ tại gia này, các nhà lãnh đạo chính phủ cũng khôi phục việc sử dụng trà đạo cho mục đích chính trị, như đã được thực hiện trong thế kỷ thứ 14. Một trong những ví dụ điển hình nhất của việc này là Oda Nobunaga (1534-1582), một trong những nhà cai trị quyền lực nhất Nhật Bản.

Ông đã sử dụng các cơ hội mà trà đạo trao tặng, giống như các quan chức chính phủ ngày nay sử dụng bữa tiệc của nhà nước, như một phương tiện để củng cố tình hữu nghị với các thương nhân giàu có và đem lại ân huệ về mặt chính trị. Thật vậy, ông nổi tiếng với việc sử dụng trà đạo đến nỗi chính phủ của ông đôi khi được gọi là *ochanoyu goseido* hay *chanoyu* (“chính phủ của nước nóng pha trà” hay “chính phủ trà đạo”).

Nobunaga rất thành thạo cách pha và uống trà, những lá thư và tư liệu được viết trong thời kỳ ông cai trị cho chúng ta biết rằng ông thường xuyên tự phục vụ trà. Tuy nhiên, vì trà đạo là một công cụ chính trị quan trọng như vậy, nên theo thông lệ, các nhà cai trị sẽ tranh thủ sự giúp đỡ của một trà sư. Sự lựa chọn của ông cho vị trí trà sư chính thức của chính phủ là Sen Rikyu, người được coi là “cha đẻ của trà đạo hiện đại”.

Sau khi Nobunaga qua đời, người kế vị của ông, Toyotomi Hideyoshi (1536-1598), cũng chọn Rikyu làm trà sư, một vị trí nắm giữ quyền lực và uy tín lớn. Hideyoshi tiếp tục việc sử dụng trà đạo của chính phủ để giữ chân các đồng minh chính trị. Những sự kiện về trà này là những dịp lớn, với tất cả các gia tộc quan trọng và thương nhân giàu có đều được mời đến dự.

Hideyoshi yêu thích sự sôi nổi của một buổi tiệc trà lớn. Tại lâu đài sang trọng và đẹp đẽ của mình ở Osaka, ông đã xây dựng một phòng trà bằng vàng, một căn phòng di động thực sự đã được đưa đến Kyoto cho một nghi lễ trà đạo đặc biệt tôn vinh Hoàng đế Ogimachi, một cuộc họp mặt mà Rikyu phục vụ với tư cách là trà sư, nhờ vậy càng thu hút được nhiều sự chú ý và đạt được nhiều quyền lực hơn nữa.

Ngoài những buổi tiệc trà lớn và long lầy, Hideyoshi còn đánh giá cao các buổi thưởng trà nhỏ và đơn giản, ông cho xây dựng một túp lều rộng hai chiếu mà ông gọi là Sơn Thôn, hay *Yamazato*, nơi chính ông chủ trì buổi trà đạo.

Vào cuối thế kỷ 16, nhiều samurai đã làm theo Hideyoshi, thực hành phục vụ trà trong những không gian khiêm tốn mang tính nghi lễ, và triết lý *wabi* trở nên phổ biến. Wabi là nghệ thuật của Nhật trong việc tìm kiếm vẻ đẹp không hoàn hảo và khám phá cảm giác sâu sắc trong mọi thứ của tự nhiên. Từ “wabi” xuất phát từ từ gốc *wa*, dùng để chỉ sự hài hòa, thanh bình, tĩnh lặng và cân bằng. Khái niệm này trở nên khá quan trọng với ảnh hưởng của nó lên văn hóa Nhật Bản và sự phát triển của trà đạo.

Một trong những cụm từ thường được sử dụng để mô tả wabi là “niềm vui của nhà sư nhỏ trong chiếc áo choàng bị gió xé rách”. Những người ôm ấp ý tưởng về wabi đã tham gia vào buổi trà đạo trong một căn phòng đơn giản với những dụng cụ nguyên thủy, theo một cách cho phép người ta chú ý đến từng khoảnh khắc của buổi lễ.

Trà sư đương thời, Sen Rikyu, đã đón nhận ý tưởng về wabi và đặt cơ sở cho những cuộc họp mặt uống trà dựa trên triết lý này. Chính sự thiên tài của ông cuối cùng đã nhào nặn việc phục vụ trà thành một buổi lễ đắm chìm trong nghi thức, và về mặt biểu tượng nó quan trọng đến nỗi ngày nay vẫn được thực hiện theo cách tương tự. Rikyu có ảnh hưởng vô song đến trà và sự phát triển của trà đạo.

SEN RIKYU VÀ BẢY QUY TẮC VỀ TRÀ

Cho đến nay, Sen Rikyu là người nổi tiếng nhất trong tất cả các trà sư Nhật Bản. Ông sinh năm 1522 tại Sakai và là học trò của Takeno Joo. Thậm chí hơn cả sư phụ của mình, Rikyu tin vào khía cạnh tâm linh của trà và là một người tuân thủ nghiêm ngặt việc thực hành wabi.

Giống như người tiền nhiệm Shuko, Rikyu ưa thích đồ dùng và bát uống trà được làm tại Nhật Bản hơn đồ từ Trung Quốc hoặc Hàn Quốc. Sở thích riêng của ông là đồ gốm màu đen, xám đậm và tối cũng như bát bằng gốm raku thô (được mô tả ở Chương 6). Dưới ảnh hưởng của ông, ngành gốm sứ

Nhật Bản đã thay đổi và phát triển vượt bậc. Trong mọi điều liên quan đến trà đạo, Rikyu đều cố gắng hướng đến sự đơn giản mang tính mỹ thuật. Thay vì đặt những chiếc bình và những tác phẩm nghệ thuật tinh xảo trong phòng trà, Rikyu đã chọn sử dụng các đồ tạo tác đơn giản mà người ta có thể tìm thấy trong hầu hết mọi ngôi nhà và sắp xếp chúng một cách nghệ thuật.

Bảy quy tắc về trà của Rikyu, được viết vào thế kỷ 16, giải thích thái độ của ông đối với trà. Những quy tắc đó là: “Pha một bát trà ngon. Đặt than củi để đun nóng nước. Sắp xếp những bông hoa đơn giản như chúng ở ngoài đồng. Vào mùa hè, hãy gọi lên sự mát mẻ; vào mùa đông, hãy gọi lên sự ấm áp. Ước lượng thời gian cho tất cả mọi thứ. Sẵn sàng cho mưa. Thể hiện sự quan tâm lớn nhất đến từng vị khách của bạn.”

Về trà đạo, Rikyu đã chứng tỏ là thiên tài thực sự và tin tưởng mạnh mẽ vào chiều sâu tâm linh mà nó có thể phản ánh. Ông đề xuất rằng việc thực hành trà, theo các nguyên tắc Thiền, nên là một cách tiếp cận bình đẳng trong đó giai cấp, cấp bậc và tôn giáo không quan trọng. Ông thiết kế những túp lều trà của mình để mọi người bước vào phải khom lưng, tượng trưng cho việc tất cả đều bình đẳng, bất chấp thứ hạng và đẳng cấp. Các quán trà của ông cũng được thiết kế để nâng cao nhận thức về thiên nhiên, và ngay cả những túp lều trà trong thành phố cũng có vẻ bề ngoài như ở một vùng nông thôn hẻo lánh.

Trà đạo là một phần không thể thiếu trong cuộc sống của người Nhật vào thế kỷ 16 vì việc uống trà cũng đã lan rộng đến cả dân thường. Những người bán trà trên đường phố Kyoto bán một bát trà hạng rẻ tiền với giá một sen - tiền xu có giá trị nhỏ nhất thời bấy giờ.

Rikyu đã phục vụ Hideyoshi trong nhiều năm, trở thành một người bạn đồng hành đáng tin cậy và thân thiết, người được yêu cầu phụ trách công việc hàng ngày của gia đình Hideyoshi. Ông thường được đề nghị thực hiện nghi thức trà đạo và có được sự nổi tiếng ở cả triều đình lẫn trong giới bình dân.

Tuy nhiên, bất chấp niềm say mê của ông với sự đơn giản của phòng trà, Rikyu có một bản tính kiêu ngạo thường làm Hideyoshi khó chịu. Mặc dù hai người đàn ông ban đầu có một mối quan hệ thân thiết, nhưng qua nhiều năm, những căng thẳng đã hình thành, cho đến cuối cùng Rikyu bị Hideyoshi ra lệnh tự sát. Có rất nhiều câu chuyện giải thích lý do khả thi cho mệnh lệnh khắc nghiệt này. Một số người nói rằng Hideyoshi yêu cầu Rikyu trao con gái cho một vị tư lệnh để làm vợ lẽ, và Rikyu đã từ chối. Một câu chuyện khác kể rằng Hideyoshi ghen tị với Rikyu vì ông có một lượng lớn người theo học tận tụy như vậy. Dù lý do là gì, vào năm 1591, ở tuổi bảy mươi, Rikyu đã thực hiện nghi thức trà đạo cuối cùng, sau đó thực hiện seppuku.

Nền trà đạo phát triển ở Nhật Bản vào cuối thế kỷ 16 là kết quả của niềm đam mê và lời dạy của nhiều người, từ Eisai, người đã mang về hạt giống đầu tiên từ Trung Quốc và thiết lập một cách pha chế và phục vụ trà mới, đến Rikyu, người đã dạy rằng trà đạo cung cấp một không gian và thời gian để bỏ lại những băn khoăn trần tục và đi vào vương quốc tâm linh trong một thời gian ngắn. Các trà sư đã để lại một di sản phong phú dưới hình thức trà đạo, một nghi thức mang tính tâm linh và biểu tượng sâu sắc vẫn còn được thực hiện cho đến ngày nay.

CHƯƠNG 5

Trà đạo Nhật Bản

“Với chúng tôi, trà đã trở thành còn hơn cả việc lý tưởng hóa hình thức uống; đó là một tôn giáo của nghệ thuật sống.”

- Kakuzo Okakura

Ở Nhật Bản, trà đạo được gọi là *cha-no-yu*, dịch theo nghĩa đen là “nước dùng cho trà”. Một cách ngắn gọn, đó là tất cả những gì về trà đạo. Mặc dù có tính biểu tượng phong phú, sự chú ý đến chi tiết và các hành vi nghi lễ, bản chất của trà đạo vẫn không có gì khác hơn là thêm nước vào lá trà và sau đó phục vụ cho khách. Sự lôi cuốn nằm ở cách mà nó được thực hiện.

Nhiều bậc trà sư qua các thế kỷ nhấn mạnh vào những khía cạnh khác nhau của buổi lễ. Chẳng hạn như Shuko đã dạy rằng yếu tố quan trọng nhất của trà đạo là thái độ đúng đắn. Sự tinh khiết của tâm trí, ông nói, quan trọng hơn cả sự sạch sẽ. Ông tiếp tục nói rằng đối xử với *tất cả* các vị khách bằng sự bình đẳng, bình tĩnh và chu đáo quan trọng hơn việc tôn vinh những vị khách quý.

Takeno Joo, người tiếp bước chân sư phụ của mình, chỉ ra rằng một trà sư phải thực hành những gì mình giảng. Do đó, khả năng thực hiện nghi thức trà đạo với đầu óc tinh khiết của một người được tăng cường nếu anh ta có thể thực hiện mọi hoạt động sống theo quan điểm này, đối xử với tất cả những người mà anh ta tiếp xúc bằng sự tôn kính và trọng vọng.

Cho đến thời điểm diễn ra nghi thức tự tử của Rikyu, kiến thức về các quy tắc và nghi thức trà đạo vẫn được truyền từ một trà sư đến các đệ tử của mình. Cháu trai của Rikyu, Sen Sotan (1578-1658), đã chính thức hóa những lời dạy của ông nội thành một ngành học riêng về *chado* (trà đạo), còn được

gọi là *sado*. *Chanoyu* chỉ một nghi lễ duy nhất, nhưng *chado* là ngành nghiên cứu về học thuyết trà đạo.

Sen Sotan chia tài sản của mình thành ba phần, và khi qua đời, mỗi người trong số ba con trai của ông được thừa hưởng một mảnh đất. Từng người lại phát triển một trường phái trà khác nhau: Urasenke, Omotesenke và Mushanokoji. Ngày nay, bên ngoài Nhật Bản, Mushanokoji và Omotesenke còn khá xa lạ. Cả hai đều sử dụng từ *sado* để mô tả trường phái trà của họ. Urasenke là trường phái nổi tiếng nhất bên ngoài Nhật Bản và họ sử dụng thuật ngữ *chado*.

TRÀ, TÂM LINH, VÀ CHỦ NGHĨA TƯỢNG TRUNG

Tất nhiên, trà đạo không chỉ đơn giản là chuẩn bị và phục vụ một tách trà. Trong cuốn *Trà Thư*, Kakuzo Okakura đã viết: “Với chúng tôi, trà đã trở thành còn hơn cả việc lý tưởng hóa hình thức uống; đó là một tôn giáo của nghệ thuật sống.”

Có một mối liên hệ sâu sắc và quan trọng giữa Thiền và trà đạo đã phát triển trong vài trăm năm. “Thiền và trà là một và giống nhau” là câu nói đã được lặp đi lặp lại vô số lần, với lý do chính đáng. Ngay từ đầu, chính các tu sĩ Phật giáo Thiền Tông đã quan tâm đến trà, vì họ tin rằng uống nó sẽ giúp họ tỉnh thức và nhanh nhẹn trong thời gian thiền định mà tôn giáo của họ yêu cầu.

Khi trà đạo phát triển, đặc biệt là trong thế kỷ thứ 16, nhiều ý tưởng tương tự như Thiền đã được thêm vào trong nghi thức này. Các yếu tố của sự đơn giản và tinh khiết, vốn quan trọng trong Phật giáo Thiền tông, cũng ảnh hưởng rất lớn đến sự phát triển của trà đạo. Việc thực hành Thiền và trà đạo chia sẻ nhiều phẩm chất giống nhau, đều tạo ra cảm giác bình yên, hạnh phúc và làm giảm bớt đi cái tôi, đưa người ta đến gần hơn với sự nhận thức về thần thánh. Daisetz T. Suzuki (1870-1966), tác giả của nhiều cuốn sách về Phật giáo và

Thiền, cho biết, “Nếu bạn hiểu một điều trọn vẹn, bạn hiểu tất cả mọi thứ”, và chính ý tưởng này đã làm nền tảng cho tầm quan trọng của trà đạo.

Tuy nhiên, có sự khác biệt quan trọng giữa thiền và trà đạo. Thiền là con đường dẫn đến giác ngộ. Trà đạo là cơ hội để các cá nhân chia sẻ kinh nghiệm tâm linh, mặc dù không phải là một tôn giáo. Thế giới của trà không có thượng đế hay thánh thần.

Một trong những món quà tuyệt vời nhất mà trà đạo đem lại là một môi trường tách biệt với nhịp sống và không gian hàng ngày, nơi những người tham gia có thể giao tiếp với người chủ trì và các vị khách khác, đồng thời bắt đầu nhìn những món đồ bình thường với đôi mắt mới mẻ, tìm kiếm vẻ đẹp trong cõi thế tục.

Trà đạo cũng cung cấp một cơ hội để sống hòa hợp với thiên nhiên và cảm thấy hài hòa với các mùa. Người xưa tin rằng một tình yêu thiên nhiên là cơ sở để đánh thức sự trân trọng cái đẹp và từ đó, cả sự trân trọng nghệ thuật. Phòng trà hoặc túp lều trà cổ điển được xây dựng để hòa quyện với xung quanh. Các bức tường của túp lều được làm bằng những khúc gỗ còn dính vỏ cây hoặc đôi khi chỉ đơn giản là được trát bằng bùn. Ngôi nhà được tọa lạc làm sao để phô bày nhiều nhất sự thay đổi của bốn mùa, của ánh sáng mặt trời và bóng tối trong ngày. Mỗi buổi lễ được thực hiện tại đó đều phải phù hợp theo mùa. Hoa được sử dụng để cắm là những bông hoa mọc hoặc nở tự nhiên trong thời gian đó. Thực phẩm được cung cấp cũng theo mùa.

Tuy nhiên, bất kể buổi lễ diễn ra khi nào và ở đâu, nó được xây dựng dựa trên khái niệm *ichigo ichie* (một khoảnh khắc, một cuộc gặp gỡ), cụm từ có ý nghĩa rằng mọi cuộc gặp đều là duy nhất và không bao giờ lặp lại trong cuộc đời. Người ta sống trong khoảnh khắc đặc biệt này, và rồi nó biến mất. Điểm cốt lõi là sự nhận thức về từng khoảnh khắc theo chiều hướng nghi lễ.

CHUẨN BỊ CHO NGHI LỄ

Nghi lễ của trà đạo đầy tính nghi thức và tượng trưng. Mặc dù nó có vẻ vô nghĩa với những người không quen, nhưng với những người đã nghiên cứu nghệ thuật trà, mỗi động tác đều có một ý nghĩa đặc biệt. Mỗi buổi lễ đều thấm nhuần các nguyên tắc do Rikyu đề ra: sự hài hòa, tôn trọng, tinh khiết và yên bình.

Có ba yếu tố cơ bản cho buổi lễ, mỗi yếu tố đều mang tầm quan trọng như nhau. Bao gồm:

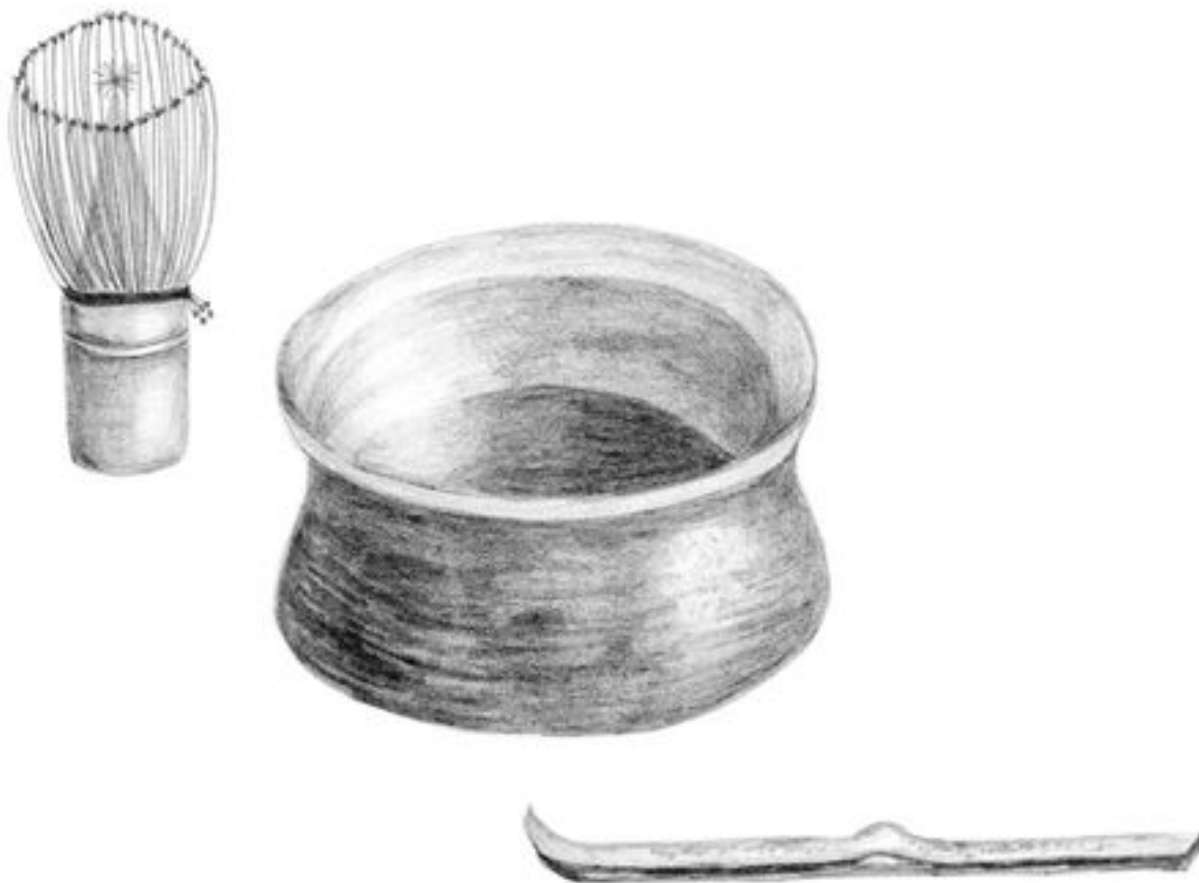
1. Sự sắp xếp của các dụng cụ, chủ, khách, thức ăn, đồ uống, và từng vật dụng trong quán trà. Mỗi bộ phận nên được đặt thế nào để trà sư có thể với tới nó dễ dàng, suôn sẻ.

2. Sự tinh khiết và sạch sẽ của từng vật phẩm được sử dụng trong buổi lễ. Mỗi vật phẩm được sử dụng bao gồm hộp trà, muống, bát, dụng cụ để đánh trà và những thứ còn lại, được lau sạch theo nghi thức, tượng trưng cho sự thanh tẩy con tim và trí tuệ mang tính tâm linh.

3. Sự điềm tĩnh trong tâm trí của mỗi người tham gia, bao gồm cả chủ và khách.

NGHI LỄ

Theo truyền thống, chủ nhà (teishu) mặc kimono, nhưng ngày nay đôi khi người ta mặc trang phục theo phong cách phương Tây. Các vị khách cũng vậy, mặc quần áo trang trọng có màu sắc nhã nhặn hoặc tối. Chủ nhà chào đón khách, cúi chào và dẫn họ qua cánh cửa thấp của phòng trà. Khách được ngồi trước, sau đó chủ ngồi.



Các bữa ăn được phục vụ trước tiên, thay đổi theo mùa và loại nghi lễ được thực hiện. Sau khi khách ăn xong, chủ trà quán có thể mời họ lui về một khu vườn trong khi ông ta (hoặc cô ta) chuẩn bị trà. Khi tất cả đã sẵn sàng, chủ triệu tập khách bằng chiêng (vào ban ngày) hoặc chuông (vào buổi tối).

Tất cả dụng cụ được sử dụng cho buổi lễ được đặt một cách chính xác. Đầu tiên chủ nhà sử dụng *fukusa* (tấm vải lụa) để lau sạch hộp trà và muỗng. Tấm vải này được cho là thể hiện tinh thần của chủ, và nó được cầm với sự tập trung và kính cẩn. Sau đó chủ múc một chút nước nóng vào bát trà, dội sạch dụng cụ đánh trà trong đó, rồi đổ nước đi và lau khô đồ dùng bằng một miếng vải trắng gọi là *chakin*.

Kế đến, chủ nhà xúc trà vào bát, cho nước nóng vào và đánh. Đầu tiên, chiếc bát được mời cho vị khách chính, người khách này cầm nó và xoay để

chiêm ngưỡng trước khi thưởng thức trà. Sau khi thưởng thức, ông ấy hoặc cô ấy lau mép bát và chuyển nó cho vị khách tiếp theo, cứ như thế.

Sau khi tất cả các vị khách đã uống trà, bã trà bị vớt bỏ, bát được rửa sạch và phơi khô, muỗng và dụng cụ đánh trà cũng vậy. Trà sư không chỉ nên sưu tầm và sử dụng các dụng cụ, mà còn phải đánh giá cao chúng. Sử dụng dụng cụ mà không biết giá trị của chúng thì không được coi là theo tinh thần của trà đạo thực sự.

Sau buổi lễ, các dụng cụ khác nhau nên được đưa cho khách để xem xét. Theo nghi thức, khách nên hỏi về từng dụng cụ một. Nếu không ai đặt câu hỏi về chúng, chủ nhà sẽ coi đó là dấu hiệu cho thấy các dụng cụ đơn giản là không đủ thú vị để kích thích cuộc trò chuyện và thảo luận. Do đó, trách nhiệm của khách là thể hiện sự quan tâm đến từng món đồ để không làm mất lòng chủ nhà.

Sau khi những vị khách chiêm ngưỡng các dụng cụ, họ chuẩn bị rời khỏi thế giới trà, cả về mặt thể chất lẫn biểu tượng.

NHỮNG ĐIỀU THIẾT YẾU CỦA TRÀ ĐẠO

Trà

Ngày nay, giống như thời Rikyu, trà xanh dạng bột gọi là *matcha* được sử dụng. Nó có thể là *koicha*, trà đậm đặc; hoặc *usucha*, trà thanh nhạt. Theo truyền thống, *koicha* được làm từ chồi của cây trà lâu năm, thường từ ba mươi đến tám mươi tuổi. Một loại trà đặc, nhão được tạo ra nhờ sử dụng một lượng lớn bột trà, thường là khoảng sáu muỗng cà phê cho ba phần tư cốc nước. Vì trà rất đặc nên khi thêm nước vào bát, cần phải khuấy từ từ để tạo thành hỗn hợp sệt. Hỗn hợp này có một hương vị ngọt ngào, êm dịu.

Usucha chỉ sử dụng một nửa đến một phần ba lượng trà cần thiết đối với *koicha*, thường là hai đến ba muỗng cà phê cho ba phần tư cốc nước. Nước

nóng được thêm vào bát, và dụng cụ đánh trà được di chuyển qua lại thật nhanh cho đến khi bọt xuất hiện. Điều này đã tạo nên “trà xanh đánh” nổi tiếng, hay còn được gọi là “ngọc bích sủi bọt” từ thời nhà Tống.

Đồ dùng

Các dụng cụ cho buổi lễ, gọi là *dogu* (theo nghĩa đen là “công cụ”), được lựa chọn cẩn thận. Một số chỉ đơn giản để trưng bày, một số khác thực sự được sử dụng để phục vụ trà, nhưng mỗi loại đều được chọn vì giá trị cố hữu của nó - dựa trên vẻ đẹp hoặc tính hữu dụng.

Mặc dù có một số thay đổi về số lượng và loại dụng cụ được sử dụng cho các nghi lễ khác nhau, các dụng cụ sau đây thường được coi là quan trọng:

***Chashaku*.** Muỗng hoặc vá dùng để múc trà vào bát. Ban đầu, những dụng cụ này được làm từ ngà hoặc kim loại, nhưng nhiều trà sư không thích sử dụng kim loại, và tre cuối cùng trở thành vật liệu được lựa chọn. Nhiều trà sư đã tự chạm khắc muỗng riêng của mình, trang trí chúng với nhiều kiểu dáng khác nhau.

***Chakin*.** Một miếng vải hình chữ nhật, thường được làm bằng vải lanh trắng hoặc vải dệt từ sợi cây gai dầu, được sử dụng để lau sạch bát uống trà.

***Fukusa*.** Một miếng vải vuông, thường làm bằng lụa trơn màu (màu tím thường dùng cho nam và màu cam hoặc đỏ cho nữ), được sử dụng để lau sạch muỗng và hộp đựng trà. Chủ nhà giữ fukusa bằng cách nhét vào dải thắt lưng của kimono khi ông ta hoặc cô ta không sử dụng nó.

***Chasen*.** Dụng cụ đánh trà dùng để khuấy hoặc “đánh” trà sau khi thêm nước. Dụng cụ này thường được làm từ một khúc tre duy nhất, chia thành các mảnh nhỏ và buộc bằng chỉ. Mỗi dải mỏng được cuộn tròn để tạo thành một vòng. Hai loại dụng cụ đánh trà khác nhau được sử dụng, tùy thuộc vào loại

trà phục vụ. *Kuzuho* mỏng và thưa thớt ở đầu được sử dụng để đánh hơi trà thanh nhạt. *Araho* dày và khít được sử dụng cho trà đậm đặc.

Khi dụng cụ đánh trà đã mất đi hình dạng và không còn hữu ích, nó không bị vứt đi mà được giữ cho đến mùa xuân, thường là cho đến tháng 5, khi ấy nó được đốt theo nghi thức gọi là *chasen koyo*. Điều này phù hợp với sự tôn trọng thể hiện trong tất cả các yếu tố của trà đạo.

Natsume. Một hộp đựng trà được sử dụng để giữ trà usucha, trà thanh nhạt. Nó được đặt tên vì hình dạng của nó, tương tự như hình dạng của *natsume*, quả táo tàu. Nhìn chung, nó có đáy tròn, rộng và dày, cùng với phần trên bằng phẳng. Các *cha-ire* được sử dụng để đựng trà làm ra koicha, tức trà đậm đặc. Nó được làm bằng gốm truyền thống, dài và hẹp với đỉnh hoặc nắp được làm trau chuốt hơn, thường bằng ngà và vàng.

Chawan. Đây là bát trà, có lẽ là bộ phận quan trọng nhất được sử dụng trong trà đạo. Chúng khác nhau rất nhiều về kích thước, hình dáng, sự tinh tế và vẻ đẹp. Những loại bát khác nhau được sử dụng cho các loại trà thanh nhạt và đậm đặc, cho các nghi lễ trang trọng và bình thường, và cho các mùa khác nhau trong năm. Ví dụ trong mùa hè, bát cạn được sử dụng để cho phép trà nguội nhanh. Vào mùa đông, những chiếc bát hẹp và sâu hơn, cho phép trà nóng lâu hơn.

Ngay cả ngày nay, khi những chiếc bát bị vỡ, điều chắc chắn không thể tránh khỏi, đôi khi chúng được hàn gắn một cách tỉ mỉ thay vì bị vứt bỏ. Theo truyền thống, bát đã qua hàn gắn được sử dụng trong các buổi lễ cuối năm (tháng 11 và 12) khi các khái niệm về sự đơn giản và khiêm tốn (*wabi*) được nhấn mạnh.

Chashitsu, Phòng trà

Theo các nguyên tắc nghiêm ngặt nhất của Thiền, ngay cả phòng trà cũng không phải trường tồn, vì chỉ có linh hồn là vĩnh cửu.

Tất nhiên đã và vẫn còn những căn phòng và ngôi nhà nhỏ được dành riêng cho mục đích duy nhất của trà đạo. Trong những nơi đó, các căn phòng trống trơn ngoại trừ những dụng cụ và đồ trang trí được mang theo cho mỗi buổi lễ riêng lẻ. Các trà sư chọn cách trang trí một cách cẩn thận và tránh lặp lại. Ví dụ: nếu nghệ thuật cắm hoa được sử dụng, một bức tranh cuộn viết chữ thư pháp sẽ được treo lên thay vì hình hoa. Nếu hộp đựng trà dài và hẹp, thì ấm trà tròn, v.v.



“Tôi luôn lo sợ rằng sự sáng tạo sẽ tàn rụi trước giờ uống trà.”

- Sydney Smith (1771 -1845), nhà văn và giáo sĩ người Anh

Theo truyền thống, phòng trà chỉ đủ rộng để chứa bốn chiếc chiếu rười, vậy nên việc bài trí rất quan trọng để xác định cách mọi người đi qua phòng. Thông thường, có một chiếc chiếu ở trung tâm, trên đó bày các dụng cụ pha trà để chiêm ngưỡng, và những chiếc chiếu khác được đặt xung quanh chiếc chiếu trung tâm này.

Theo truyền thống, khi đi trên chiếu tatami, mọi người nên lê bước thay vì sỏi bước. Điều này giúp ta duy trì tư thế đúng, đi chậm và yên lặng, tất cả các đặc điểm phù hợp với triết lý của trà đạo.

Trang trí

Cách cắm hoa được sử dụng trong quán trà được gọi là cha-bana. Chúng khác với *ikebana*, cách cắm hoa của Nhật Bản được sử dụng trong nhà. Người chủ trì sắp xếp những bông hoa theo cách tự nhiên nhất, chỉ cần đặt chúng vào một chiếc bình. Người ta tránh sử dụng hoa màu sắc rực rỡ, và hoa trắng không được sử dụng trong khi vẫn còn tuyết trên mặt đất.

Rất ít hoa được dùng trong chabana, thường chỉ có một bông hoa lớn ở trung tâm với một bông nhỏ hơn hoặc nụ ở bên cạnh. Quá nhiều lá hoặc hoa lấy đi vẻ đẹp đơn giản.

Một tranh cuộn treo, được gọi là *kakemono*, hầu như luôn được đặt trong phòng trà. Đây thường là những bức tranh vẽ về thiên nhiên - chim, cây, hoa, hay phong cảnh - hoặc những bài thơ, những châm ngôn của Phật giáo, hoặc lời dạy của một số bậc thầy nổi tiếng được viết dưới dạng thư pháp. Một trong những chủ đề yêu thích cho các tranh cuộn thư pháp là các nguyên tắc của Rikyu về trà đạo: sự hài hòa, tôn trọng, tinh khiết và tĩnh lặng.

VƯỜN TRÀ

Vườn trà được tạo ra để ngắm cảnh từ phòng trà. Trong thời Muromachi tại Nhật Bản (1333-1573), sau một bữa tiệc lớn, khách sẽ đến vườn nghỉ ngơi trong không khí mát mẻ trước khi đi đến sảnh để uống trà. Mặc dù mỗi khu vườn đều mang tính độc đáo riêng, sau đây là các yếu tố phổ biến của vườn trà:

Cây. Tất cả các loại cây được sử dụng một cách tượng trưng, và rất ít thực vật có hoa được dùng, vì chúng bị coi là quá làm mất tập trung. Ví dụ, cây hay là cây thường xanh như thông và tuyết tùng hoặc cây rụng lá theo mùa như sồi, được trồng để trông giống như những ngọn núi xa xa. Rêu được sử dụng rất nhiều để gợi cho người xem phong cảnh núi non.

Chậu rửa. Một bồn đá (*tsukubai*) được đặt bên ngoài phòng trà. Ban đầu, khách dùng nước này để súc miệng và rửa tay trước buổi lễ trà đạo. Bây giờ, việc rửa được thực hiện vì biểu tượng nhiều hơn là vì sự sạch sẽ, nhưng nó vẫn là một hành động quan trọng trong việc thanh lọc trước khi bắt đầu buổi lễ. Từ *tsukubai* có nghĩa là “cúi người”, được sử dụng vì cái chậu nhỏ và thấp so với mặt đất.



“Một tay tôi cầm một bát trà; Tôi thấy tất cả thiên nhiên được thể hiện trong màu xanh của nó. Nhắm mắt, tôi thấy những ngọn núi xanh và dòng nước tinh khiết trong chính trái tim. Im lặng ngồi uống trà một mình, tôi cảm thấy những điều này trở thành một phần của tôi.”

- Soshitsu Sen, Đại trà sư thứ XIV, Trường phái trà Urasenke

Đèn lồng đá (*ishi-doro*). Đèn lồng đá từ Trung Quốc và Hàn Quốc được giới thiệu đến Nhật Bản thông qua các tu sĩ Phật giáo, vì vậy ban đầu chúng được sử dụng trong các ngôi đền, và sau đó trong các đền thờ Thần đạo. Một chiếc đèn lồng lớn được đặt bên cạnh chậu rửa và những chiếc đèn lồng nhỏ khác được đặt khắp khu vườn.

Băng ghế. Một băng ghế nơi khách ngồi chờ, được gọi là *koshikake machiai*. Nó đôi khi được bảo vệ bởi một giàn dây leo bằng gỗ. Đây là nơi để khách ngồi yên lặng trước khi vào phòng trà.

Lối đi trong vườn. Con đường trong vườn, hay *roji* (có nghĩa đen là “đất ẩm ướt sương”), là một con đường lát đá nối băng ghế với phòng uống trà. Những viên đá có kích thước khác nhau, tùy thuộc vào quy mô của khu vườn, nhưng chúng hầu như luôn có rêu và những cây mọc thấp bao quanh. Đi bộ dọc theo *roji* cho phép khách bước vào giai đoạn thiền định đầu tiên của trà đạo. Đây được coi là một lối đi vào bên trong, nhằm giúp khách chuẩn bị cho trải nghiệm phòng trà. Kakuzo Okakura, tác giả của cuốn *Trà Thư*, viết, “Một người đã đi trên con đường trong vườn này không thể không nhớ tinh thần của mình đã trở nên thanh hoa hơn những suy nghĩ tầm thường như thế nào.”



“Những giờ phút mỗi một nhất trong cuộc sống là khoảng thời gian từ bốn giờ chiều đến giờ cơm tối. Một tách trà vào thời điểm này thêm rất nhiều điều dễ chịu và hạnh phúc.”

- *Royal S. Copeland, bác sĩ y khoa, cựu ủy viên y tế
của thành phố New York, tháng 12 năm 1925*

Rikyu, trà sư thế kỷ 16, cho rằng bí quyết của một vườn trà thành công đã được tìm thấy trong bài thơ cổ, vô danh này:

*Tôi nhìn ra xa;
Không có hoa,
Cũng không có lá nhuộm màu.
Trên bãi biển
Một ngôi nhà nhỏ
Đứng lẻ loi trong ánh sáng vàng vọt
Của đêm giao mùa chờ thu sang.*

CHƯƠNG 6

Trà thời nhà Minh

“Ta uống trà để quên đi bữa tối của trần gian.”

Tien Yiheng, nhà thơ Trung Quốc

TRÀ NGÂM ĐẦU TIÊN

Trong thời kỳ người Mông Cổ cai trị ở Trung Quốc (đầu những năm 1200 đến 1368), trà đã mất đi phần lớn sự phổ biến và trong một thời gian, nó chỉ được coi là một loại đồ uống khác. Tuy nhiên, dưới triều đại nhà Minh (1368-1644) các phương pháp chế biến lá trà mới và sáng tạo đã tạo ra sự đổi mới về trà và nó đã giành lại được sự yêu thích của dân chúng trên toàn đất nước. Thay vì bị tán thành bột sau đó đánh lên, lá được hái, làm héo, cuộn, sấy khô và oxy hóa. Quy trình mới đã tạo ra một sản phẩm gồm các lá trà khô, rời, khi ngâm trong nước nóng hoặc nước sôi, mang lại một loại đồ uống thơm ngon, đầy đủ chất trà tinh túy và có hương vị nhẹ nhàng giống như chúng ta thưởng thức ngày nay. Tất nhiên vẫn có những trường hợp ngoại lệ, người Tây Tạng vẫn sử dụng trà bánh, và người Nhật vẫn sử dụng trà bột (matcha) trong trà đạo, nhưng đây là bước cuối cùng trong tiến trình chế biến trà.

Trà rời, hãm để làm đồ uống, đã được sử dụng trên khắp Trung Quốc. Bằng chứng về sự phổ biến của trà hãm đến từ Hoàng đế Hồng Vũ (Hongwu), người trị vì đầu tiên của triều đại nhà Minh, hoàng đế yêu cầu trà triều cống phải được gửi dưới dạng trà rời, hơn là ép thành bánh như đã yêu cầu trước đây. Trà này không chỉ ngon hơn mà còn dễ chế biến hơn. Lá được sao, thay vì hấp, giúp tiết kiệm nhiều thời gian. (Cách này vẫn được thực hiện ở Trung Quốc; Tại Nhật Bản, lá trà vẫn được hấp.)

Cùng với hương vị được tăng cường, quy trình lá trà rời được phát triển trong triều đại nhà Minh cho phép bổ sung nhiều thứ khác nhau (thường là gia vị hoặc trái cây hay trà từ các vùng khác) để tạo ra trà hỗn hợp. Nổi ám ảnh của triều đại nhà Minh với những bông hoa không chỉ thể hiện trong thơ ca và nghệ thuật, mà còn trong trà - vào thời kỳ này, nhiều loại hoa khác nhau được sử dụng để tạo ra hương vị cho trà. Mặc dù các trà sư đã dùng nhiều loại hoa khác nhau, bao gồm hoa hồng, mộc lan, mộc quế và hoa vải, cho đến nay, phổ biến nhất là hoa lái. Những phụ gia này làm tăng thêm vị ngọt của đồ uống và giúp thúc đẩy tình yêu trà ở Trung Quốc thời nhà Minh. Những người thuộc triều đại nhà Minh đã uống trà để khuây khỏa, để ăn mừng và vì bất kỳ lý do nào khác, bằng chứng là mục sau đây từ một hướng dẫn sử dụng trà của triều đại nhà Minh:

Thời gian uống trà:

Trong những khoảnh khắc nhàn rỗi

Khi chán thơ

Những suy nghĩ rối rắm

Gõ nhịp thời gian cho các bài hát

Khi nhạc ngừng

Sống ẩn dật

Tận hưởng thú tiêu khiển học thuật

Chuyện trò đêm khuya

Ngày nắng học tập

Trong phòng cô dâu chú rể

Núi chân khách biệt đãi

Tiếp đón các học giả hoặc các cô gái xinh đẹp

Thăm bạn bè trở về từ xa

*Trong thời tiết lý tưởng
Khi bầu trời u ám
Nhìn những chiếc thuyền lướt qua trên con kênh
Giữa cây và tre
Khi hoa hé nụ và chim hót líu lo
Vào những ngày nắng nóng bên ao sen
Đốt nhang trong sàn nhỏ
Khi khách mời chiuến choáng đã rời đi
Khi đám thanh niên đã ra ngoài
Thăm các ngôi đền héo lánh
Khi ngắm suối và đá cảnh.*

— Hsu Tze-shu, *Trà Thư*

ẤM CHÉN MỚI CHO VIỆC PHA TRÀ

Phương pháp pha trà mới đòi hỏi các dụng cụ khác, đặc biệt là dạng bình đựng khác để chứa thức uống. Khi trà được làm bằng cách đun sôi lá cạo từ một bánh trà cứng, nó được hãm trong nồi mở trên lửa. Khi ở dạng bột, cần một cái bát rộng miệng để đánh nó. Khi những lá trà rời được ngâm trong nước nóng vài phút, người ta thấy rằng đồ đựng nhỏ, có nắp đậy mang lại những hương vị đầy đủ nhất, và ý tưởng về một ấm trà đã ra đời.

Có rất nhiều tranh cãi về người thực sự đã phát minh ra “ấm trà” đầu tiên. Câu trả lời phụ thuộc vào cách bạn định nghĩa một ấm trà. Khi người Trung Quốc thực hiện việc chuyển đổi sang trà pha, có lẽ họ đã sử dụng một loại bình mà họ đã quen thuộc và có sẵn, bình đựng rượu. Bình đựng rượu là những bình nhỏ dùng để giữ rượu ấm, đã được sử dụng từ thời nhà Tống. Các đồ đựng này có hình tròn hoặc hơi bầu dục, có vôi cong và tay cầm trên cùng.

Vì chúng thích hợp để chứa các chất lỏng nóng, các bình đựng rượu là loại bình tuyệt vời cho trà pha.

Khi những đồ đựng này được sử dụng thường xuyên cho trà hơn là cho rượu, thiết kế bình đã được thay đổi để phù hợp hơn với việc pha trà. Mặc dù một tay cầm bên trên giúp dễ dàng mang rượu nóng đi, nhưng nó trở nên cồng kềnh khi được sử dụng để đựng trà. Đến lúc dọn sạch căn sau khi lá trà đã được ngâm thì tay cầm trở nên vướng víu. Giải pháp là đặt tay cầm ở bên cạnh bình chứ không phải phía trên. Khi người châu Âu bắt đầu nhập khẩu trà và đồ dùng cho trà trong những thế kỷ tiếp theo, những bình đựng rượu chứ không phải ấm trà thực sự được vận chuyển từ Trung Quốc về phương Tây. Nữ hoàng Mary đã có một bình đựng rượu sản xuất tại Trung Quốc trong bộ sưu tập của mình vào giữa thế kỷ 16.

Lịch sử chế biến Trà - Bản tóm tắt

Cách pha chế trà cổ xưa nhất là hái lá trà tươi khỏi cây trà mọc bụi và thả chúng vào nước sôi. Kết quả là một chất lỏng đắng, khó chịu, chủ yếu được sử dụng làm thuốc. Hương vị của trà được cải thiện phần nào khi lá được sấy khô và ép thành bánh. Các mẫu trà nhỏ và mảnh được cắt khỏi bánh trà và đun sôi trong nước, tạo ra một loại đồ uống vẫn còn thô và có tính axit.

Sự cải tiến tiếp theo diễn ra khi lá trà được hấp, sấy khô và nghiền thành bột mịn. Người uống trà cho thìa bột trà vào một cái tô miệng rộng, thêm nước nóng và khuấy nó bằng dụng cụ đánh trà. Hương vị của trà đánh dút khoát là ngon hơn, cung cấp hương vị cỏ cây trong lành.

Bước cuối cùng trong sự phát triển của quy trình chế biến trà diễn ra khi lá trà được hấp, cắt, oxy hóa (cho phép lên men trong một

khoảng thời gian), sấy khô và phân loại. Sản phẩm thu được được ngâm trong nước nóng hoặc sôi trong vài phút, sau đó được gạn cặn và thưởng thức. Cuối cùng thì hương vị của trà đã đạt đến sự chín muồi.

(Để được giải thích đầy đủ về các phương pháp chế biến trà, xem Chương 1.)

Khi các bình chứa lớn được sử dụng để pha trà với lượng lớn, trà thường trở nên đắng vì không được tiêu thụ ngay lập tức. Trước giờ, trà hãm càng lâu, vị của nó càng tệ, vì có càng nhiều hóa chất gọi là tanin được giải phóng từ lá. Tanin đóng góp vào hương vị và vị chát của trà, nhưng nếu có quá nhiều tanin trong trà, nước trà sẽ có vị đắng và gắt - tất cả những người từng nhờ hãm trà quá lâu có thể chứng thực điều này. Người Trung Quốc dưới triều đại nhà Minh nhận ra rằng việc pha chế số lượng trà ít hơn và pha một ấm mới mỗi khi cần là hợp lý. Vì vậy, cùng với việc thay đổi vị trí của tay cầm, họ đã giảm kích thước của bình. Họ thậm chí còn làm những chiếc ấm siêu nhỏ và sử dụng chúng để pha các loại trà chất lượng cao nhất (và do đó, đắt tiền nhất) mà họ sẽ nhấp nháp và thưởng thức từ từ.

ĐỒ GỐM SỨ ĐỜI MINH

Sự hồi sinh về độ phổ biến của trà tương ứng với sự gia tăng về độ quan tâm với đồ gốm sứ. Đồ sứ đã được sản xuất tại Trung Quốc kể từ thời nhà Đường (618-907). Nó được làm từ cao lanh (đất sét sứ) và felspat (đá sứ), được nung ở nhiệt độ rất cao để tạo ra một chất liệu trắng, cứng, mờ. Người Trung Quốc xếp hạng chất lượng của sứ không chỉ bằng cách trông nó như thế nào hay màu sắc và vẻ đẹp của men, mà còn bởi âm thanh mà nó tạo ra khi gõ vào. Gốm dày, khi đánh nhẹ, tạo ra một tiếng ục ục trầm đục. Sứ chất lượng cao, cứng và được nén chặt hơn, tạo ra âm thanh như kim loại, êm tai hơn.

Đồ gốm màu sáng, làm nổi bật màu sắc của trà pha, đã trở thành một trong thời nhà Minh, đặc biệt là đồ dùng cho trà màu trắng hoặc trắng nhờ nhờ. Phổ biến nhất là đồ sứ được sơn một lớp men màu xanh lam. Các sản phẩm “xanh và trắng” được coi là tốt nhất trên thị trường.

Đặc điểm của triều đại nhà Minh là một tình yêu thiên nhiên nồng nàn, được thể hiện qua các hoạt tiết theo trường phái tự nhiên vẽ trên đất sét, đặc biệt là các dụng cụ bằng đất sét dùng để phục vụ trà và uống trà. Trang trí gốm phổ biến của thời đại bao gồm hoa sen, cảnh cây và động vật. Những chiếc bình tốt nhất được người nghệ nhân làm ra đặt tên và ký tên, và đồ trà của những nghệ nhân vĩ đại nhất được hoàng gia và giới trí thức Trung Quốc tìm mua một cách háo hức.

Nhật Bản trong tình trạng bị cô lập -Thế kỷ 17 và đầu thế kỷ 18

Nhật Bản, dưới sự cai trị của Shogun (Tướng quân), ngày càng bị cô lập trong giai đoạn đầu của thế kỷ 17. Đến năm 1630, người Anh đã từ bỏ trụ sở giao dịch của họ tại Hirado và cùng với đó, từ bỏ những nỗ lực giao dịch với người Nhật. Đến giữa thế kỷ, tất cả người nước ngoài đã được yêu cầu rời đi, và ngoại thương là không được phép. Nhật Bản, bị cô lập với phương Tây, tiếp tục phát triển một nền văn hóa phức tạp như bất kỳ nền văn hóa nào trên thế giới.

Tuy nhiên, thời kỳ văn minh tao nhã này không kéo dài, vì trong thế kỷ thứ 18, nạn đói và những bất ổn trong dân chúng đã mang đến những khó khăn lớn cho Nhật Bản. Bất chấp những nỗ lực lập đi lập lại của Nga, Hà Lan và Anh, Nhật Bản vẫn đóng cửa với người nước ngoài cho đến năm 1854, khi Phó Đề đốc Perry đến và đàm phán với Nhật Bản để mở mối quan hệ thương mại với Hoa Kỳ, dẫn

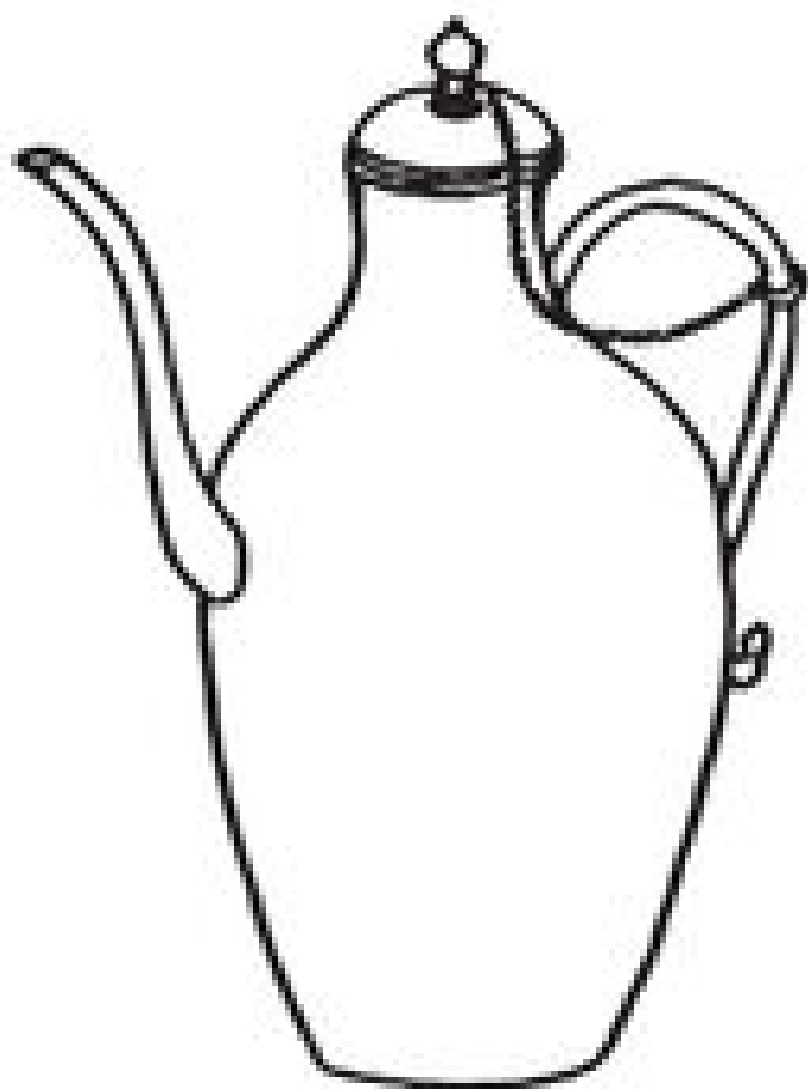
đến Hiệp ước Kanagawa. Hiệp ước này nhanh chóng được theo sau bởi các hiệp ước với Vương quốc Anh, Nga và Hà Lan.

Ấm Trà Nghi Hưng

Ba trung tâm chính sản xuất trà ở Trung Quốc trong triều đại nhà Minh là Đức Hoa, Cảnh Đức Trấn và Nghi Hưng. Những ấm trà phổ biến và vẫn nổi tiếng nhất trong tất cả được làm từ một loại đất sét mà người Trung Quốc gọi là Tử Sa, loại đất sét tím đã được tìm thấy trong các khu vực xung quanh Nghi Hưng, cách Thượng Hải khoảng 120 dặm về phía tây bắc.

Đất sét từ vùng Nghi Hưng đã được sử dụng để làm ấm trà từ thời nhà Tống, nhưng chỉ ở thời nhà Minh, khi ấm trà được ưa chuộng, những chiếc ấm này mới đạt được danh tiếng vẻ vang nhất.

湯提點



Một ấm trà Trung Quốc (như được mô tả trong *Trà Kinh*, năm 780)

Mặc dù được gọi là “tím”, nhưng đất sét tìm thấy trong tự nhiên có ba màu khác nhau, màu kem nhạt, đỏ và nâu tía; nồng độ sắt càng cao, màu càng thẫm. Các màu sắc và sắc thái khác được tạo ra bằng cách trộn ba màu đất sét này hoặc thêm các chất nhuộm màu khác như oxit coban hoặc oxit magie.

Thợ gốm đào đất sét, phơi khô, giã thành bột rồi cho qua rây tre để loại bỏ sỏi và đá. Bột rây sau đó được đặt trong một cái bể sâu 1,5 mét (năm feet) chứa đầy nước. Sau ba ngày, bùn được loại bỏ và bột đất được phơi khô ngoài nắng, rồi cắt thành khối. Các nghệ nhân sau đó đập các khối bằng vò gỗ và thêm nước để tạo ra một loại đất sét có thể nhào nặn được, từ đó tạo thành các ấm trà.

Những chiếc ấm làm từ đất sét này xộp và hút hương vị cũng như mùi thơm của trà, do đó, chính chiếc ấm thực sự đã góp phần tạo nên mùi vị của một tách trà. Quá nhiều tinh chất đã được hấp thụ bởi ấm trà đến nỗi việc chỉ sử dụng một loại trà với một loại ấm cụ thể đã trở thành thông lệ để không pha trộn và nhầm lẫn hương vị. Những người sành trà thời Minh đã tuyên bố rằng nếu một người sử dụng cùng một ấm trà hàng ngày và dùng nó cho chỉ một loại trà, thì sau nhiều năm, ấm trà sẽ hấp thụ rất nhiều hương vị mà người ta thậm chí không cần thêm trà nữa - chỉ cần nước nóng!

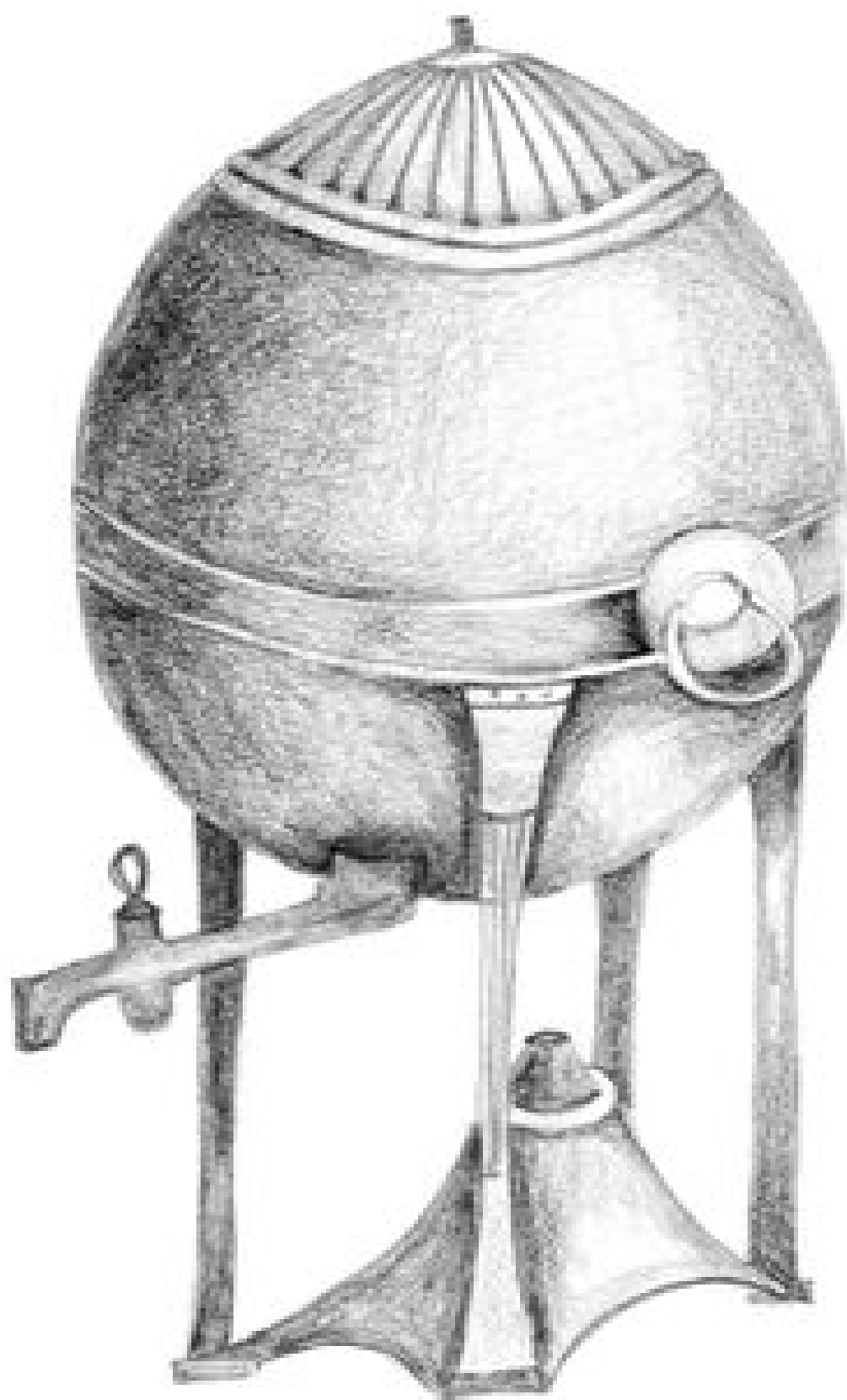


Một truyền thuyết được nhiều người biết kể về một nhà quý tộc yêu trà và các đồ dùng pha trà. Ông đã dành nhiều thời gian và tài sản của mình để thu thập các sản phẩm về trà và lá trà tốt nhất hiện có. Một ngày nọ, một người ăn xin đến trước cửa nhà ông, nói với nhà quý tộc, “Tôi nghe nói rằng ông thu thập các loại trà ngon nhất và đồ trà tốt nhất trên đời này. Tôi có thể uống một tách trà với ông không?”

Nhà quý tộc rất ngạc nhiên, vì người ăn xin trông không giống một người có thể đánh giá cao sự phức tạp và tinh tế của trà hảo hạng, nhưng không muốn tỏ ra thô lỗ, ông đồng ý và yêu cầu một trong những loại trà hảo hạng của mình được pha vào một trong những ấm trà tốt nhất. Người ăn xin uống vài ngụm, sau đó tỏ vẻ không hài lòng và nói với nhà quý tộc, “Trà ngon, chỉ tiếc là ấm này quá mới để có thể đem lại hương vị đầy đủ nhất của trà. Phải là một chiếc ấm cổ đã được dùng suốt mấy thập kỷ mới xứng với nó.”

Và sau đó, người ăn xin rút ra vật sở hữu duy nhất của mình, một ấm trà tốt đã qua sử dụng nhiều. Câu chuyện kết thúc với một tách trà hảo hạng pha

trong ẩm trà làm ở vùng Nghi Hưng, được chia sẻ bởi hai người đàn ông, từ đó họ trở thành bạn bè và uống trà với nhau mỗi ngày trong suốt nhiều năm trời.



“Ngất ngây là một ly trà và một miếng đường trong miệng.”

- *Alexander Pushkin (1799-1837)*

ẢNH HƯỞNG CỦA TRÀ ĐỐI VỚI NGHỆ THUẬT CHÂU Á

Trà đóng một vai trò quan trọng trong sự phát triển của nghệ thuật Đông Á. Bắt đầu từ thế kỷ thứ 13 và kéo dài hàng trăm năm, đã có một thị trường rộng lớn và sôi nổi cho các dụng cụ tốt, đặc biệt là đồ gốm tốt, được sử dụng trong việc pha và phục vụ trà ở Nhật Bản, Trung Quốc và Hàn Quốc.

Trà đạo ở Nhật Bản vào thế kỷ 17 đã trở thành một cách để các nhà quý tộc thể hiện sự giàu có hoặc quyền lực cũng như thiết lập vị thế xã hội của họ trong cộng đồng. Một trong những người ủng hộ lớn nhất cho điều này là Hideyoshi, người có tình yêu lớn với đồ gốm Hàn Quốc. Năm 1592 (chỉ một năm sau khi ông ra lệnh cho trà sư của mình, Rikyu, thực hiện nghi thức tự sát), ông đã gửi tàu chiến đến Hàn Quốc và mang về năm mươi thớt gốm Hàn để chế tác các đồ gốm mà ông muốn. Đây là cuộc xâm lược đầu tiên của Nhật Bản vào Triều Tiên, những cuộc xâm lược khác đã tiếp bước vào năm 1597 và 1598, cuối cùng được gọi là những cuộc “gốm chiến”.

Trà ở Nga

Vào những năm 1600, một tuyến đường thương mại đã được phát triển giữa Trung Quốc và Nga. Tuyến đường dài và khó khăn, vì những con đường đi qua địa hình đồi núi nguy hiểm và nông thôn cằn cỗi với khoảng cách khoảng 11 ngàn dặm. Các thương nhân Trung Quốc phải mất khoảng mười sáu tháng để thực hiện hành trình đến Nga, vì vậy tất cả các sản phẩm được mang đến từ Trung Quốc đều đắt tiền và được coi là mặt hàng xa xỉ ở Nga, bao gồm cả trà.

Có một số tranh cãi về việc trà lần đầu tiên đến Nga khi nào, nhưng hầu hết các học giả đều đánh dấu niên đại cho sự kiện là vào năm 1618, khi hoàng đế Trung Quốc gửi một món quà gồm nhiều rương trà đến cho Sa hoàng Alexis.

Mặc dù có chi phí lớn, trà trở nên vô cùng phổ biến với hoàng gia và xã hội thượng lưu của Mát-xcơ-va. Phải mất gần một thế kỷ để giá trà giảm xuống, nhưng khi giá giảm, người dân nói chung cũng trở nên nhiệt tình không kém đối với thức uống này. Người Nga đã nhanh chóng phát triển cách pha trộn các loại trà khác nhau của riêng họ. Nhìn chung, họ thích trà đậm, mạnh, ngọt với mật ong, đường hoặc mứt dẻo.

Thông thường, hai hoặc ba loại trà khác nhau được pha trong các ấm riêng lẻ, sau đó rót một lượng nhỏ chất cô đặc vào cốc. Nước nóng được thêm vào để pha loãng chất lỏng cô đặc, liều lượng tùy theo sở thích cá nhân.

Nước được đun nóng trong ấm xa-mô-va, một loại ấm đun nước lớn được sử dụng lần đầu tiên vào thế kỷ thứ 18, theo khuôn mẫu được dùng ở Mông Cổ vào đầu thế kỷ thứ 13. Xa-mô-va bao gồm một ấm đun nước lớn (thường làm bằng đồng đỏ hoặc đồng thiếc), một vòi và một lò đốt than làm nguồn nhiệt. Một ống khí nóng hình trụ đi qua thùng chứa đầy nước để làm nóng và giữ cho nhiệt độ nước đồng đều. Trong những tháng hè ấm áp, xa-mô-va được đặt ngoài vườn. Vào mùa đông, nó được đưa vào nhà, chỗ một đường ống dài trực tiếp thải khói ra ống khói. Nước được coi là sẵn sàng để pha trà khi xa-mô-va bắt đầu phát ra âm thanh. Theo truyền thống, nước có thể được dùng để pha sau khi nó “hát”, nhưng trước khi nó “gầm gừ”.

Trà được dọn trong ly, và những người Nga giàu có sử dụng lót ly bằng bạc hoặc đồng, được trang trí bằng những bức tranh khác, để giữ ly trà nóng. Được gọi là *podstakanniki*, có nghĩa đen là “Vật dưới ly”, những đồ dùng này vẫn còn được sử dụng cho đến ngày nay.

Người Nga thường chỉ ăn một bữa lớn mỗi ngày, từ ba đến sáu giờ chiều, nhưng họ sẽ uống trà cả ngày. Một tách trà, bất cứ khi nào uống, thường được dọn ra với bánh bông lan hoặc bánh quy. Thay vì cho chất làm ngọt vào trà, người ta thường ngâm một muỗng mứt hoặc một cục đường trong miệng, sau đó là một ngụm trà nóng, có hương vị cam quýt.

Các loại trà thường được gọi là “trà Nga” thực chất là trà của Trung Quốc như Kỳ Môn, Tinh Võ, Tứ Xuyên và Chính Sơn Tiểu Chung, được pha trộn với nhau và được làm ngọt bằng gia vị cùng cam quýt.

Tất nhiên, Hideyoshi muốn nhiều hơn là những chiếc ấm. Mục tiêu cuối cùng của ông là thống trị người Triều Tiên và buộc họ phải giúp ông chiếm ngai vàng Trung Quốc ở Bắc Kinh. Trung Quốc đã gửi quân tới Triều Tiên để ngăn chặn điều này, và các lực lượng kết hợp giữa Trung Quốc và Triều Tiên đã chiến thắng trong cuộc chiến chống lại người Nhật khi Hideyoshi đột ngột qua đời vào tháng 9 năm 1598, rõ ràng là vì một cơn đau tim. Người Nhật liền từ bỏ cuộc chiến và trở về nhà.

Ở Hàn Quốc, kết quả của những cuộc gồm chiến này là sự tàn phá. Khó khăn kinh tế đã lan rộng, và chỉ những nhà quý tộc cùng các học giả giàu có mới có thể uống trà trong những năm sau khi các cuộc chiến này kết thúc, uống trà và trà đạo chỉ được tái lập ở Hàn Quốc vào đầu thế kỷ 19, dưới sự

chỉ dẫn của học giả Tasan, Chong Yak-yong (1762-1836), người đã bắt đầu thông lệ uống trà theo cách trang trọng trong một phòng trà đặc biệt.

HILLS BROS

VACUUM PACKED

O-YAMA
JAPAN TEA

HIGHEST GRADE OF TEA EVER IMPORTED
FROM JAPAN

PACKED IN A VACUUM, ALL AIR IS EXPELLED
NO OXIDIZATION, WILL NEVER BECOME STALE

**WILL KEEP FRESH FOREVER
IF SEAL IS UNBROKEN.**

HILLS BROS.

SAN FRANCISCO, CAL. U.S.A.

Trà đóng gói trong túi chân không, năm 1900; “Sẽ tươi mãi mãi nếu dấu niêm phong không bị phá vỡ”

Thợ gốm Hàn Quốc

Hầu hết những người thợ gốm Hàn Quốc được đưa đến Nhật Bản đã đến thành phố cảng Karatsu, miền đông nước Nhật. Tại đây, vào thế kỷ 17, họ đã giới thiệu lò *noborigama*, loại lò được chia thành các buồng riêng leo lên cao dần, tác động lớn đến ngành gốm sứ Nhật bằng cách mở ra khả năng tạo nên nhiều loại men khác nhau. Các lò nung khổng lồ đã sử dụng một lượng lớn củi, và lớp tro cuối cùng đã tạo ra màu sắc cũng như lớp men đẹp trên đồ gốm. Đồ gốm đến từ khu vực này được gọi là đồ gốm Karatsu và đặc trưng bởi các hoa văn vẽ bằng tay hoặc các họa tiết hình học từ thiên nhiên, được vẽ trên nền trắng.

Đồ gốm Raku

Tất nhiên, những người thợ gốm khác nhau đã phát triển những phong cách khác nhau, một vài trong số đó bị lãng quên ngay khi bắt đầu manh nha, trong khi những người khác, chẳng hạn như Raku, ngày nay vẫn được ghi nhớ và tôn kính. Đồ gốm Raku, một loại đồ đất nung tráng men, được chế tạo lần đầu tiên vào thế kỷ thứ 16 ở Kyoto, đặc biệt để làm ra các dụng cụ cho trà đạo. Nhiều người coi đồ gốm Raku là đáng chú ý nhất trong tất cả các đồ gốm dùng cho trà.

Tanaka Chojiro, con trai của một trong những thợ gốm Hàn Quốc được đưa đến Nhật Bản, đã làm ra những chiếc bát có hình dạng đơn giản, với một loại men đơn sắc cơ bản, thường có màu đen hoặc nâu sẫm. Điều này phù hợp với thẩm mỹ wabi, điều được trà sư Rikyu coi là quan trọng. Những chiếc bát ban đầu được gọi là ima-yaki, nghĩa là “đồ gốm ngày nay”, nhưng cuối cùng tên gọi đã được thay đổi khi Hideyoshi trao cho Chojiro một con dấu vàng danh dự với tên Jurakudai, tên cung điện của ông, tượng trưng cho sự cai trị

của Hideyoshi. Chojiro có lẽ đã rất vinh dự khi nhận được phần thưởng này từ nhà cai trị, nhưng cuối cùng ông rút ngắn tên thành Raku, có nghĩa đen là “niềm vui” hay “hạnh phúc”. Ông không chỉ sử dụng tên đó cho đồ gốm của mình, mà còn nhận làm tên cho gia tộc.

Ngày nay, Kichizaemon Raku duy trì truyền thống gia đình và đại diện cho thế hệ thứ 15 làm điều đó.

Oribe

Vào cuối thế kỷ 16, nghệ thuật ở Nhật Bản đã trải qua một sự biến đổi, một phần là do sự sáng tạo thiên tài của trà sư, học giả và quý ông samurai Furuta Oribe (1544-1615).

Oribe, một trong những môn sinh của Rikyu, là một trong những trà sư đầu tiên được hoàng đế bổ nhiệm sau khi sư phụ của ông qua đời. Trong số các kỹ năng khác của mình, Oribe còn là một nghệ sĩ cách tân xuất sắc, người đã thể hiện sự sáng tạo tuyệt vời trong việc chế tác các vật dụng gốm sứ được sử dụng trong trà đạo. Ông đã thay đổi hoàn toàn loại men được sử dụng trên đồ gốm truyền thống, và đồ gốm của ông không chỉ được dùng cho các nghi lễ trà trang trọng mà còn cho các sự kiện bình thường trong gia đình.

Đồ gốm sứ của ông nổi bật với lớp men dày màu xanh lá cây, hồng và đen bóng láng, ông có thể đạt được một hiệu ứng lấp lánh đáng ngạc nhiên đến nỗi đồ gốm của ông tỏa sáng như thủy tinh. Các họa tiết đồ họa được tìm thấy trên đồ gốm của ông được vẽ bằng một lớp men sứt, tạo ra một diện mạo gần như hiện đại. Nhiều họa tiết rất xa lạ đối với Nhật Bản, lần đầu tiên cho thấy ảnh hưởng của phương Tây.



Nhân từ một ruộng trà Java được chuyển đến Amsterdam (1835)

CHƯƠNG 7

Trà lan khắp thế giới

“Ngon là do miệng quyết định.”

- *Lục Vũ, trà sư thế kỷ thứ 8*

TRUNG QUỐC TỰ CÔ LẬP

Mặc dù các sự kiện lịch sử ở Trung Quốc trong các thế kỷ 15, 16 và 17 ít có tác động trực tiếp đến câu chuyện về trà, nhưng chúng vẫn tạo thành một chương không thể bỏ qua, vì những sự kiện này đã tạo nên nền tảng cho tác động to lớn của trà đến thế giới, và đặc biệt là đến Trung Quốc, trong suốt thế kỷ thứ 18 và 19.

Triều đại nhà Minh kéo dài 276 năm, dưới sự cai trị của mười sáu vị hoàng đế khác nhau. Đó là một giai đoạn trong lịch sử Trung Quốc khi mà nghệ thuật và văn hóa được coi trọng, và có sự quan tâm lớn đến việc thăm dò hàng hải. Trong đầu thế kỷ 15, Trung Quốc đã tích lũy được một lực lượng hải quân hùng mạnh nhất từng được tập hợp trên thế giới, lớn hơn bất kỳ lực lượng của nước nào khác cho đến thời hiện đại. Dưới sự lãnh đạo của Đô đốc Trịnh, các tàu Trung Quốc đã đến những vùng ngày nay là Việt Nam, Java, Sumatra, Sri Lanka và bờ biển phía đông châu Phi. Trà đã được chứng minh là một mặt hàng thương mại phổ biến ở bất cứ nơi nào những con tàu này đi đến. Tuy nhiên, đến giữa thế kỷ, việc đóng tàu và thăm dò của Trung Quốc đã dừng lại đột ngột, không có lý do rõ ràng. Nguyên nhân có lẽ là do kinh tế, nhưng sự thay đổi cũng có thể do tính cách những nhà cai trị mới của đất nước.



“Thế giới sẽ như thế nào nếu không có trà? Cách nó tồn tại ra sao?”

- *Sydney Smith (1771-1845), nhà văn kiêm giáo sĩ người Anh*

Trong thế kỷ 15, triều đại nhà Minh đã bị cả người Mông Cổ và người Nhật tấn công. Thay vì chống trả, phản ứng của chính phủ Trung Quốc là rút lui khỏi thế giới. Vào cuối những năm 1430, Trung Quốc đã áp dụng chính sách tăng cường sức mạnh thông qua sự cô lập. Kết quả là một chính quyền trung ương rất mạnh mẽ, phức tạp, mang lại sự ổn định cho công dân, nhưng sự cứng nhắc của nó không thể vượt qua những thay đổi thậm chí sẽ dẫn đến sự suy tàn của nền văn minh Trung Quốc cổ đại.

Cùng lúc với những nhà cầm quyền thời Minh đang tự cô lập mình, Châu Âu đang trải qua tình trạng bất ổn dẫn đến những sự biến đổi năng động của thời Phục hưng, như cuộc Cải cách Tin Lành, sự tăng trưởng của các quốc gia và sự mở rộng sang Tân Thế Giới.

Trong khi phương Tây đang trải qua những thay đổi nhanh chóng và chưa có tiền lệ, ngày càng say mê với sự tiến bộ và tương lai, thì phương châm của Trung Quốc trong thời điểm này là “thay đổi trong truyền thống”, nghĩa là chống lại những tác động bên ngoài và có khuynh hướng lý tưởng hóa quá khứ.

Kết quả là Trung Quốc đã thua xa phương Tây về khả năng tiến hành chiến tranh, công nghệ, văn hóa vật chất và tổ chức kinh tế chính trị. Tất cả những điều này đã tạo ra cơ sở cho sự bành trướng và thống trị của phương Tây lên một Trung Quốc không thể chống trả trên vị thế bình đẳng, cả về thể chất lẫn tâm lý.

NHỮNG TUYẾN ĐƯỜNG THƯƠNG MẠI TỪ CHÂU ÂU ĐẾN CHÂU Á

Ở châu Âu, thế kỷ 16 khởi đầu với sự phấn khích lớn về thương mại và thám hiểm đại dương. Năm 1497, Vasco da Gama đã đi vòng quanh Mũi Hảo Vọng ở miền nam châu Phi và đổ bộ vào Ấn Độ, mở ra những khả năng to lớn cho thương mại với phương Đông và mở đường cho dòng trà từ châu Á đến châu Âu. Trước hành trình mang tính sử thi của da Gama, giao thương giữa châu Âu và phương Đông bị giới hạn ở các tuyến đường bộ, với hầu hết các đoàn lữ hành bắt đầu ở Vienna. Cuộc hành trình về phương đông đến châu Á rất dài và nguy hiểm, nhưng tạo được rất nhiều tiền bạc và của cải bằng cách mang về những món đồ xa xỉ kỳ lạ như lụa và gia vị cho những người châu Âu giàu có. Trà, tại thời điểm này, không phải là một mặt hàng thương mại và cho đến một thế kỷ sau mới xuất hiện ở châu Âu.

Tiến tới thế kỷ 16, Bồ Đào Nha, với các tàu và hải quân ưu việt của mình, tiếp tục mở rộng các tuyến giao thương đường biển và, trong nhiều năm, đã độc quyền những con đường đại dương này. Năm 1542, người Bồ Đào Nha bắt đầu giao dịch với Nhật Bản. Cuối cùng, vào năm 1557, sau nhiều năm kiến nghị, họ đã được chính phủ Trung Quốc cho phép thành lập các trạm giao dịch, được gọi là các đại lý, trên đỉnh đá Macao, nơi nhô ra trên sông Pearl (nay là sông Châu Giang) khi sông đổ ra biển Trung Hoa.

Người châu Âu đầu tiên tiếp xúc với trà và báo cáo lại những gì ông đã trải qua là Cha dòng Tên* người Bồ Đào Nha, Jasper de Cruz, vào năm 1560. Cha de Cruz là một nhà truyền giáo trong chuyến đi thương mại đầu tiên đến Trung Quốc sau khi Bồ Đào Nha được trao đặc quyền giao dịch.

Nhiều nhà truyền giáo châu Âu được phép sống vĩnh viễn ở Trung Quốc, vì họ là những người có học thức, đã chứng tỏ họ là sự thú vị không thể cưỡng lại đối với các học giả Trung Quốc. Tới phiên mình, dòng Tên chịu ảnh hưởng rất lớn từ các tu sĩ Phật giáo mà họ tiếp xúc. Họ đặc biệt ấn tượng với lượng lớn trà mà các nhà sư sử dụng để uống trong thực hành thiền định. Một lần nữa, tôn giáo đóng một vai trò quan trọng trong câu chuyện về trà, vì khi các nhà truyền giáo dòng Tên đã viết về loại đồ uống kỳ diệu, lạ lùng này, lời của họ lan khắp châu Âu và nhiều người háo hức chờ đợi lần được nếm thử hương vị trà đầu tiên.

TRÀ Ở CHÂU ÂU

Người Anh đã bận tâm với việc mở rộng sang Tân Thế giới và vì vậy, tham gia thương mại Thái Bình Dương trễ. Nhưng vào ngày 31 tháng 12 năm 1600, nữ hoàng Elizabeth Đệ Nhất đã cấp một đặc quyền cho Công ty John, sau này được gọi là Công ty Đông Ấn thuộc Anh. Mục đích đầu tiên của sự hình thành công ty này là thúc đẩy thương mại châu Á vì danh dự của quốc

gia, sự giàu có của người dân, khuyến khích doanh nghiệp, tăng cường nghề hàng hải và thúc đẩy thương mại hợp pháp, như là đặc quyền đã nêu.

Công ty được hưởng đặc quyền này hoạt động như một doanh nghiệp dưới sự kiểm soát trực tiếp của nhà nước chủ quyền Anh. Công ty đã có thể kết hợp sự nhạy bén sắc sảo trong kinh doanh với sức mạnh chính trị của nhà nước để trở thành một tổ chức hùng mạnh. Sức mạnh của nó đã được chứng minh là cực kỳ có lợi cho cả những nhà đầu tư lẫn chính phủ Anh, nhưng đối với người Ấn Độ và Trung Quốc, nó là một sức mạnh có tính tàn phá mà họ phải đối đầu.

Công ty Đông Ấn thuộc Anh không mất thời gian trong việc cố gắng thực hiện sứ mệnh của mình. Những chiếc tàu đầu tiên đi đến Viễn Đông vào năm 1601, những chiếc khác theo sau vào năm 1604 và 1607, từ đây năm nào cũng đều có tàu đến đó cho tới năm 1615.



Nhãn hiệu của Công ty Đông Ấn, vào khoảng năm 1600

Người Anh đã thành lập các đại lý ở Ấn Độ, Xiêm, Sumatra, Java và Nhật Bản. Tuy nhiên, bất chấp những nỗ lực bền bỉ, người Anh đã không thể thiết lập mối quan hệ thương mại với Trung Quốc trong nhiều năm.

Bồ Đào Nha và Hà Lan, liên kết chặt chẽ về mặt chính trị trong thế kỷ 16, đã chia sẻ lợi nhuận và rủi ro các dự án kinh doanh của họ. Quan hệ đối tác này giải thể vào năm 1602, khi Hà Lan thành lập Công ty Đông Ấn Hà Lan, tổ

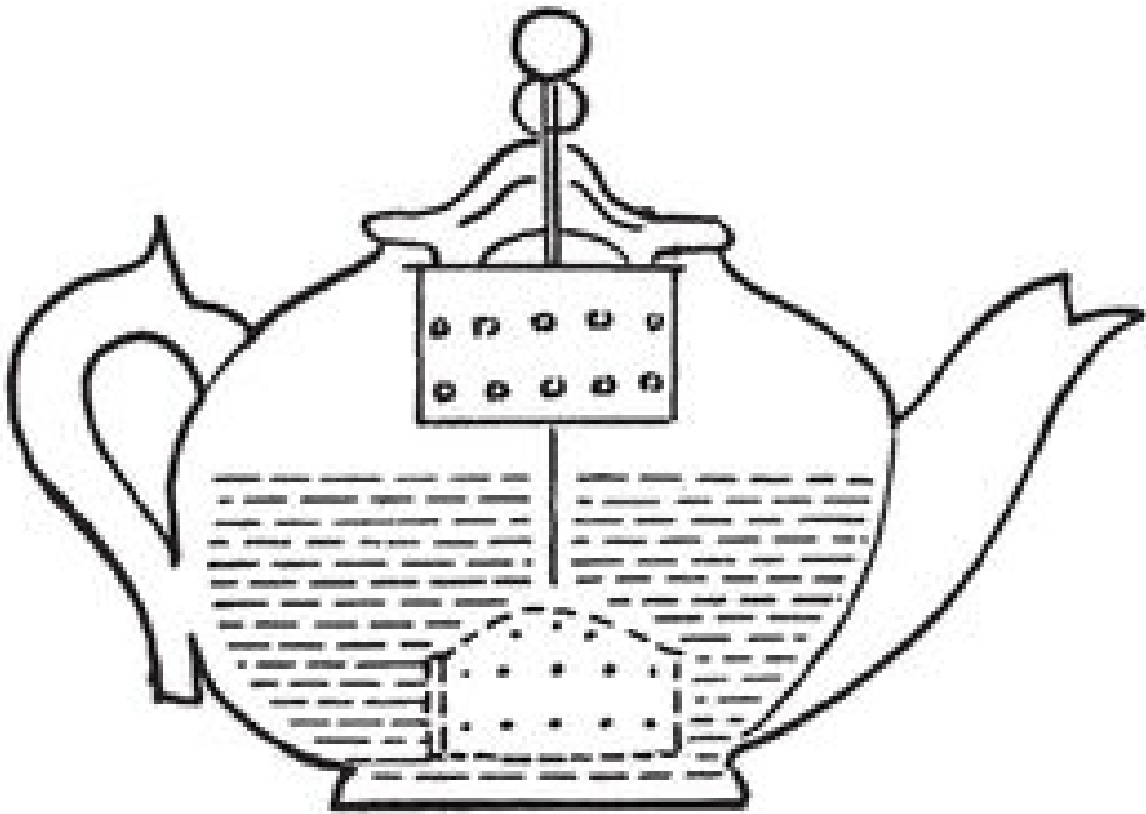
chức dọc theo các tuyến của Công ty Đông Ấn thuộc Anh và tiếp tục hoạt động thương mại Thái Bình Dương một mình.

Năm 1609, Công ty Đông Ấn Hà Lan thiết lập thương mại với Nhật Bản và được phép xây dựng một đại lý ở Hirado, phía tây nam của nước này. Từ đây, người Hà Lan không chỉ mua các sản phẩm châu Á để mang về châu Âu, mà trong một thời gian, họ đã cung cấp cho người Nhật những hàng hóa của Trung Quốc.

Mặc dù người châu Âu đã nghe nói về trà trong nhiều thập kỷ, nhưng đến năm 1606, nó mới đến châu Âu như một mặt hàng thương mại, tại thành phố cảng Amsterdam. Vào thời điểm này, và trong nhiều năm tới, trà ở châu Âu chỉ được tìm thấy trong các cửa hàng bào chế thuốc. Lúc đầu, trà không có gì khác hơn là một sản phẩm mới, nhưng vào khoảng năm 1610-1611, nó đã trở thành một mặt hàng thương mại phổ biến ở cả Hà Lan và Bồ Đào Nha.

Trà được phổ biến đầu tiên ở The Hague* của Hà Lan, mặc dù nó khá đắt. Tuy nhiên, bất chấp sự đáp ứng nhiệt tình ban đầu, nhu cầu về trà ở Hà Lan giảm dần và đến năm 1647, giá trà đã bắt đầu giảm mạnh.

Nhưng đã có một thị trường sẵn sàng và đang phát triển ở nơi khác. Chẳng hạn, vào giữa thế kỷ 17, việc uống trà trở nên khá thời thượng ở Paris. Sự nổi tiếng của trà ở Paris đã được Madame de Sévigné* (1626-1696) ghi lại. Thư từ của bà đã vẽ nên một bức tranh hấp dẫn về Paris vào giữa thế kỷ 17. Madame de Sévigné được ghi nhận là người bắt đầu tập quán uống trà với sữa ở châu Âu.



“Trà là một trong những vị cứu tinh của nhân loại. Tôi thực sự tin điều đó, nếu không có sự ra đời của trà và cà phê, thì chính Châu Âu lẽ ra đã uống rượu đến chết rồi.”

- *Sir James Crichton-Browne, bác sĩ y khoa, cựu chủ tịch của Hội Y học Luân Đôn, tháng 4 năm 1915*

TRÀ Ở ANH

Hai mươi năm đầu đặc quyền của Công ty Đông Ấn thuộc Anh không thành công lắm ở châu Á, phần lớn là do thương mại châu Á bị chi phối bởi người Hà Lan, và ở một mức độ nào đó vẫn bởi người Bồ Đào Nha.

Mãi đến năm 1657, người Hà Lan mới mang trà đến Luân Đôn lần đầu. Quảng cáo đầu tiên về trà xuất hiện trên tạp chí hàng tuần của Anh *Mercurius Politicus*, vào tháng 9 năm 1658: “Rất hảo hạng, và được tất cả các thầy thuốc tán thành, thức uống Trung Hoa, người Trung Hoa gọi là *T’cha*, các

quốc gia khác gọi là *Tay* hay *Tee*, có bán tại Sultaness-head, một tiệm bán cà phê ở Sweetings Rents bởi công ty Royal Exchange*, Luân Đôn.”

Mặc dù tình yêu trà của người Anh cuối cùng đã trở thành huyền thoại, nhưng sự nổi tiếng của trà không phải có ngay lập tức. Song song với tình hình ở The Hague, trà ở Luân Đôn lúc đầu được coi là một loại thuốc, và nó được tìm thấy chủ yếu tại các nhà máy bào chế thuốc. Tuy nhiên, ngay sau đó, như quảng cáo chỉ ra, nó cũng có sẵn trong các quán cà phê, nhà hàng nhỏ nơi phục vụ cà phê và trà, và mọi người (chủ yếu là đàn ông) tụ tập để trò chuyện. Samuel Pepys đã viết vào tháng 9 năm 1660, chỉ ba năm kể từ lần đầu trà được giới thiệu đến Luân Đôn, “Tôi đã đặt mua một tách *tee* (một loại đồ uống Trung Quốc) mà tôi chưa bao giờ uống trước đó.”

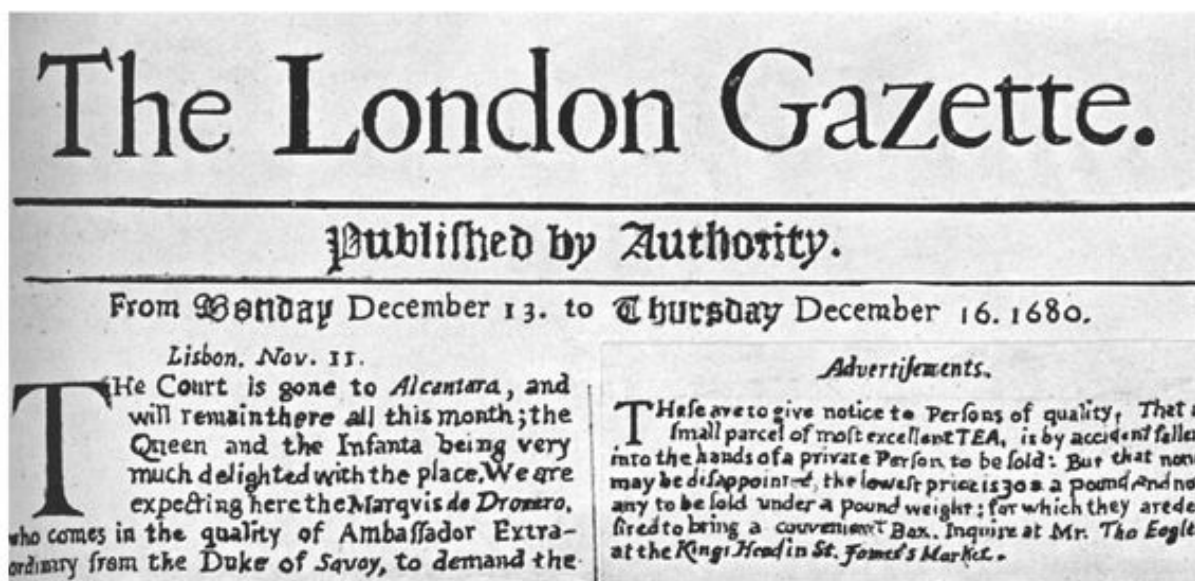
Bởi vì Công ty Đông Ấn Hà Lan có sự kiểm soát chặt chẽ đối với việc mua bán trà, nên mãi đến năm 1669, Công ty Đông Ấn thuộc Anh mới nhập khẩu được trà. Kết quả là giá trà vẫn còn khá cao ở Anh trong nhiều năm. Năm 1664, một pound trà có giá khoảng hai bảng Anh. Xét rằng một người hầu chỉ kiếm được từ hai đến sáu bảng một năm, thì giá trà thực sự rất cao.

Catherine của xứ Braganza

Mặc dù giá cao, sự nổi tiếng của trà đã có một bước nhảy vọt khi công chúa Bồ Đào Nha Catherine của xứ Braganza và vua Charles II của Anh kết hôn vào năm 1662. Cả Charles, người đã lớn lên ở thủ đô Hà Lan, nơi có sẵn trà, và người vợ Bồ Đào Nha mới của ông đều được xác nhận là những người uống trà, và họ được cho là đã giới thiệu trà cho triều đình Anh. Uống trà nhanh chóng trở nên gắn liền với hoàng gia và giới thượng lưu.

Trước khi Catherine đến triều đình, hầu hết những người dân Anh đang uống trà đều uống vì mục đích y học hơn là vì hương vị của trà. Mặc dù người Nhật và người Trung Quốc đã hưởng thụ vị ngon của trà vào giữa thế kỷ 17, nhưng các loại trà từ châu Á mang đến châu Âu có chất lượng và

hương vị kém hơn, đồng thời hầu hết người châu Âu đều không biết cách pha trà để chiết xuất hương vị ngọt ngào nhất. Tuy nhiên, Catherine đã thay đổi tất cả những điều đó vì bà đã tìm ra những loại trà ngon nhất hiện có và dạy cho những quý bà người Anh cách pha trà khá vừa miệng để uống.



Một mẫu quảng cáo về trà trên nhật báo năm 1680



Catherine xú Braganza

Ảnh hưởng của Catherine tới nước Anh không chỉ tức thời và ở phạm vi trong nước, mà còn lâu dài và sâu rộng hơn nữa. Bồ Đào Nha đã phải đối mặt với sự cạnh tranh lớn để buôn bán ở phương Đông từ phía Hà Lan. Tuy nhiên, đây vẫn là một đất nước khá giàu có, như được phản ánh bởi của hồi môn đám cưới của Catherine. Catherine mang năm trăm ngàn bảng tiền mặt có sẵn trong tay, nhưng quan trọng hơn, liên minh hôn nhân đã mở ra các tuyến thương mại mới, vì Anh được cấp quyền kinh doanh tự do ở Brazil và Đông Ấn thuộc Bồ Đào Nha. Tangiers và Bombay cũng bị đưa vào tầm ngắm, và quyền kiểm soát những hòn đảo này được chuyển sang Anh. Catherine, bằng của hồi môn của mình, đã trở thành một liên kết quan trọng giữa Anh và Châu Á.

Như một hệ quả trực tiếp của cuộc hôn nhân và của hồi môn, người Anh cũng có được chỗ đứng vững chắc hơn nữa ở Ấn Độ và biến Bombay thành căn cứ hoạt động của họ. Công ty Đông Ấn thuộc Anh đã được cấp một đặc quyền mới từ nhà vua. Nhà vua cho nó độc quyền hoàn toàn đối với tất cả các công việc thương mại ở Trung Quốc và Ấn Độ.

Trong nửa sau của thế kỷ 17, trà tiếp tục là một món mới lạ đối với giới quý tộc hơn bất cứ thứ gì khác. Tuy nhiên, đến năm 1675, người ta cũng có thể mua được trà trong các cửa hàng thực phẩm và sự phổ biến của nó tiếp tục tăng lên cho đến cuối thế kỷ 17, hầu hết tầng lớp trung và thượng lưu Anh đều uống trà hàng ngày. Tuy nhiên, nó vẫn còn đắt, và đối với tầng lớp lao động, trà vẫn là một thứ xa xỉ.

Tại thời điểm này, cả trà đen và trà xanh đều được chuyển đến Anh. Theo hầu hết các tư liệu tường thuật, người Anh đã nhập khẩu bốn mươi ngàn pound trà vào năm 1699 và phần lớn sự phổ biến này có thể được quy cho sự sẵn có của đường. Trà, cà phê và sô cô la vốn rất đắt, và việc thêm đường vào tất cả những hàng nhập khẩu xa lạ này khiến chúng trở nên ngon miệng hơn nhiều. Tầng lớp trung và thượng lưu, những người có thể chi trả, đã sử dụng đường

trắng tinh luyện, trong khi tầng lớp thấp hơn uống loại trà rẻ tiền, kém chất lượng hơn trộn với đường nâu thô hoặc đường chảy. Một tách trà ngọt, chất lượng cao là một sự tiếp đãi khác thường đối với hầu hết mọi người.

Mặc dù có thêm đường, nhưng ở Pháp, trà dần mất đi sức hấp dẫn, khi rượu vang, sô cô la và cà phê có được chỗ đứng. Tuy nhiên sự phổ biến của trà tiếp tục tăng lên ở Anh, khác với người Pháp, người Anh dần dần bắt đầu chấp nhận trà như một loại đồ uống được lựa chọn tại các cuộc họp mặt có tính xã hội, thay vì rượu.

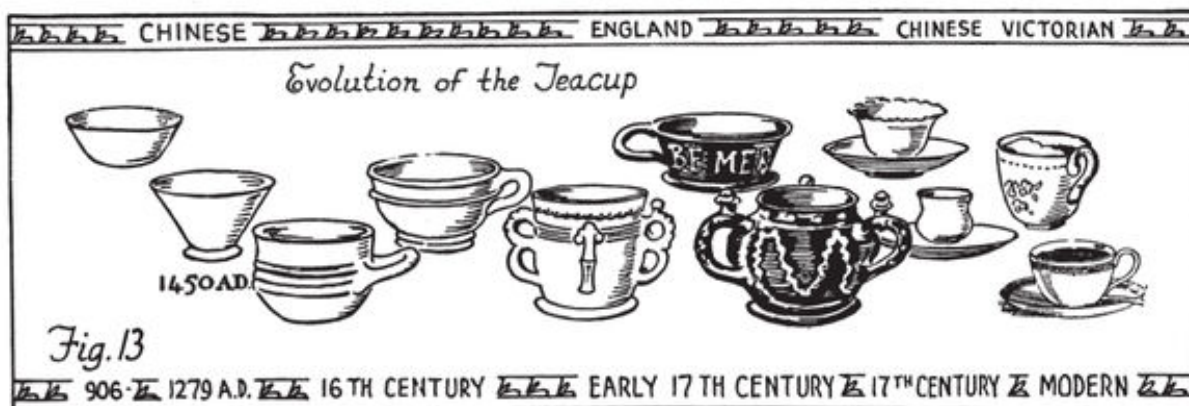
Quán cà phê và vườn trà

Năm 1714, vào thời điểm George I lên làm vua, công chúng rất quan tâm đến trà. Nhân vật văn học vĩ đại của Vương quốc Anh cuối thế kỷ thứ 18, Tiến sĩ Samuel Johnson (1709-1784), một người nổi tiếng vì thường xuyên đến các quán cà phê, cũng là một người ủng hộ trà từ rất sớm. Ông đã viết: “Với trà giải trí vào buổi tối, với trà khuây khỏa lúc đêm khuya và với trà chào đón buổi sáng.” Ông cũng viết, “Công dụng thích hợp của trà là để giải trí cho những người nhàn rỗi, thư giãn cho những người chăm chỉ siêng năng, cũng như giảm nhẹ các bữa ăn tràn trề đầy đủ của những người không thể tập thể dục và không sử dụng chế độ kiêng khem.” Đây là những lời hay và truyền cảm hứng dành cho những người đam mê trà.

Johnson không phải là người duy nhất đánh bóng thơ mộng về trà. Nhà viết kịch Colley Cibber (1671 -1757) đã viết trong vở kịch *The Lady's Last Stake*, màn 1, cảnh 1, rằng “Trà! Người mềm mại, không làm ai say, khôn ngoan và là chất lỏng thiêng liêng; Người chảy theo lưỡi đàn bà, làm mềm nụ cười, mở rộng tấm lòng, nháy mắt thân mật, ta mắc nợ sự vô vị vinh quang đó những khoảnh khắc hạnh phúc nhất đời ta, hãy để ta phủ phục trước người.”

Với nhu cầu về trà ngày càng tăng, nhiều thương nhân bắt đầu đưa trà vào các cơ sở kinh doanh của họ. Thomas Twining đã mở một quán trà vào năm

1717 bên cạnh quán cà phê của mình trên đường Strand. Cơ sở này rất đáng chú ý vì một vài lý do: (1) ông đang phục vụ trà chứ không phải cà phê, và (2) ông cho phép những người phụ nữ không có người đi kèm mua trà cho chính họ - một ý tưởng mang tính cách mạng. Trước khi có sự đổi mới này, một người phụ nữ đã phải nhờ chồng hoặc người giúp việc đi mua trà (hoặc bất cứ thứ gì khác) cho cô ấy, hoặc ít nhất là có một người đàn ông đi cùng cô ấy.



Sự tiến hóa của tách trà (từ trái qua phải)



Thomas Twining

Twining liên tục làm việc để cải thiện hương vị của các hỗn hợp trà và các chủng loại trà mà ông bán. Dựa trên sự nhạy cảm của người Anh có ý thức giai cấp, ông quảng cáo công ty của mình là “nhà cung cấp cho quý tộc thượng lưu” và đặt tên cho quán trà mới của mình là The Golden Lyon. Đến năm 1734, Twining đã quyết định rằng có thể trở nên giàu có từ trà, và ông đã từ bỏ quán cà phê để tập trung vào trà.

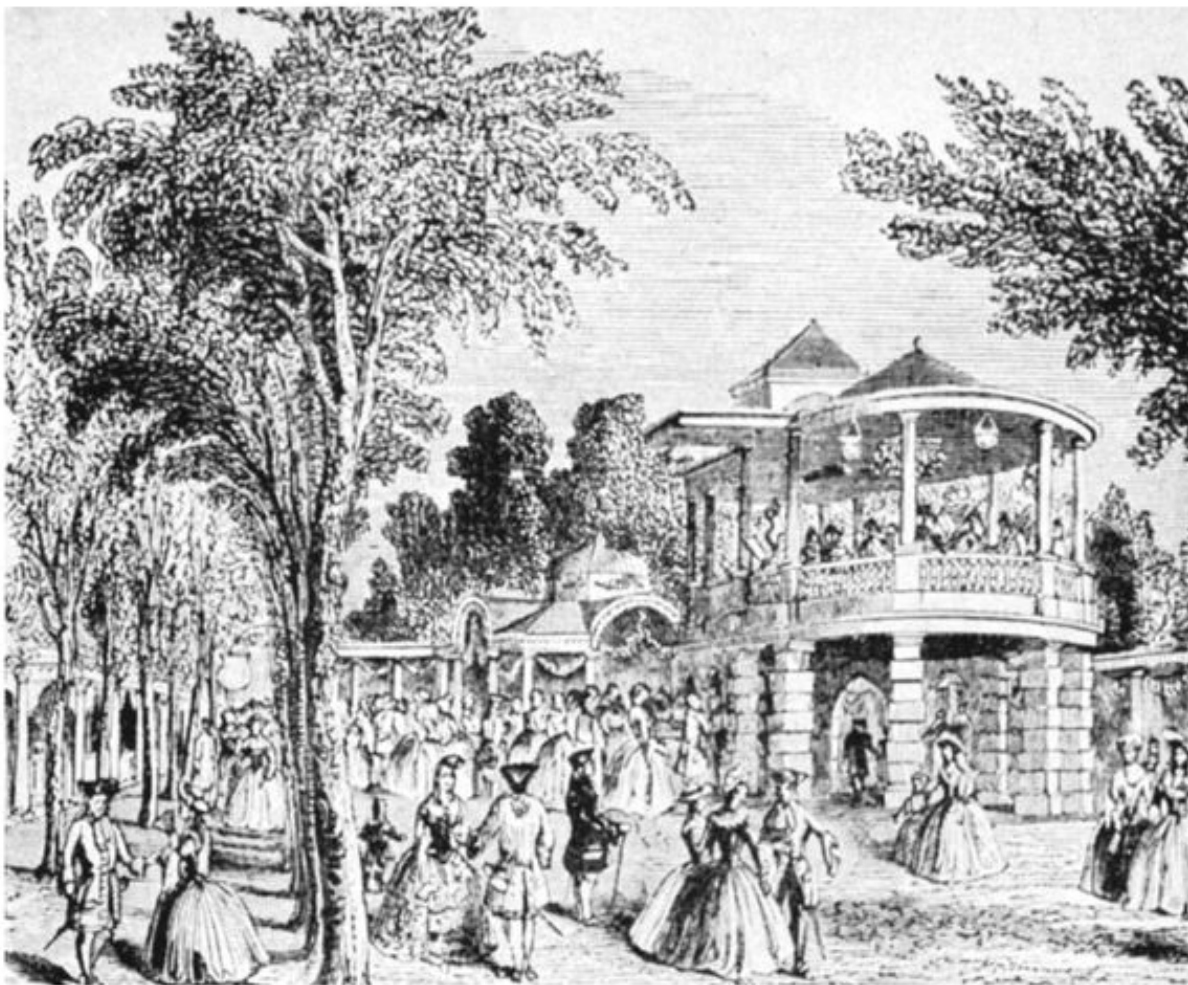
Nguồn gốc của các “câu lạc bộ quý ông” tư nhân ở Luân Đôn có thể thấy trong các quán cà phê nơi những người đàn ông tụ tập uống trà và cà phê, bàn luận về kinh doanh và chính trị, hoặc đơn giản chỉ thăm viếng với bạn bè. Trên khắp đất nước, các thành viên của tầng lớp lao động đã đến các quán ăn, quán rượu để uống trà (và rượu bia), nhưng những người sống ở Luân Đôn cũng có thể đến những khu vườn tiêu khiển hoặc vườn trà để thưởng thức một tách trà. Nhiều trong số đó là những nơi náo nhiệt với khiêu vũ, trò chơi, bắn pháo hoa, chèo thuyền, tung hứng Ấn Độ, giải trí cưỡi ngựa và biểu diễn xiếc. Tuy nhiên, một vài trong số những khu vườn tiêu khiển đó tĩnh lặng và công phu hơn dành cho giới thượng lưu, vợ và con cái của các quý ông cũng được phép đến những nơi này.

Khu vườn tiêu khiển nổi tiếng nhất ở Luân Đôn là Vauxhall, mở cửa vào năm 1732. Tại đây, đàn ông và phụ nữ có thể đi dạo dọc theo những lối đi được cắt tĩa làm vườn đẹp mắt, thưởng thức trà và những món ngon vật lạ trong một khung cảnh thân tình vui vẻ.

Đến năm 1790, hầu hết các khu vườn tiêu khiển đã đóng cửa, nhưng trà, ở nhà và trong quán cà phê, quán trà, quán cơm và quán rượu, đã trở thành một phần thiết yếu của cuộc sống đối với gần như tất cả mọi người. Điều chắc chắn là người lao động đã chi khoảng 10% ngân sách thực phẩm của họ cho trà và đường. Trà với bánh mì và phô mai là bữa ăn chính trong ngày cho người nghèo và tầng lớp lao động.

Ấm trà, thanh lịch hoặc đơn giản, là một đồ đặc cố định quan trọng trong gia đình vào cuối thế kỷ thứ 18. Nó giữ một vị trí xứng đáng trong cả những biệt thự trang nghiêm lẫn những ngôi nhà khiêm nhường và trở thành một biểu tượng tình yêu của người Anh với trà, một thứ tình cảm đã vượt qua giai cấp và ranh giới địa lý, đoàn kết mọi người trên khắp đất nước.

Tại sao người Anh thích trà hơn cà phê, không giống với các nước còn lại của châu Âu? Không thể coi nhẹ ảnh hưởng của Công ty Đông Ấn. Bởi vì chính phủ đã trao cho công ty vị trí độc quyền, những khối tài sản khổng lồ đã được tạo ra trong thương mại trà, và những người kiếm được nhiều nhất là những kẻ nhiệt tình nhất trong việc tạo ra cơn sốt trà. Pháp và Hà Lan, vì nhiều lý do, đã buộc Công ty Đông Ấn thuộc Anh phải rời khỏi thương mại Địa Trung Hải, do đó rất khó để họ có được cà phê, chủ yếu đến từ Ả Rập và Ethiopia, nhưng nhờ sự bùng nổ Thương mại châu Á, họ đã có một nguồn cung cấp trà ổn định.



Vauxhall Gardens, 1751

Nhưng bản thân đồ uống và những nghi thức xung quanh nó cũng hấp dẫn người Anh. Họ yêu thích trà bởi vì nó kỳ lạ, bởi vì nó là một mặt hàng quan trọng đối với Công ty Đông Ấn thuộc Anh của riêng họ, bởi vì nó truyền tải hào quang của một thứ gì đó không chỉ là một cốc đồ uống nóng. Rốt cuộc thì, ai biết chính xác nguyên nhân gây ra thị hiếu và thời trang, và điều gì khiến thị hiếu trở thành thói quen? Sự ưa thích của người Anh đối với trà, một loại hàng hóa không còn xa lạ hay quý phái, đã ăn sâu vào nền văn hóa vốn tồn tại trong nhiều thế kỷ. Nó hẳn phải có nhiều thứ hơn chỉ thuần là thời thượng để người ta yêu thích nó!

CON ĐƯỜNG CỦA TRÀ TỪ TRÊN NÚI CAO TRUNG QUỐC ĐẾN TRÊN MẶT BÀN CỦA NGƯỜI ANH

Quảng Châu

Thế kỷ thứ 18, một thời kỳ thú vị của sự mở rộng và khám phá đối với người châu Âu, và tất nhiên đặc biệt là người Anh, lại là một thời kỳ suy tàn ở Trung Quốc. Sự cố chấp của họ trong việc duy trì các mô hình truyền thống đã khiến người Trung Quốc chống lại một cuộc trao đổi với phương Tây, cho dù việc trao đổi là hàng hóa thương mại hay tư tưởng. Nhận thức của Trung Quốc về sự vượt trội của mình đối với tất cả người nước ngoài cũng bao gồm các quốc gia phương Tây. Cảm nhận chung của dân chúng Trung Quốc là người cai trị của họ quyền lực nhất thế giới, rằng lịch sử của họ là dài nhất và cao quý nhất, và người dân của tất cả các quốc gia khác đều kém cỏi và không xứng đáng trao đổi ngoại giao.

Tuy nhiên, vào năm 1685, hoàng đế của triều đại nhà Thanh (1644 - 1911), Khang Hi, đã quyết định mở tất cả các cảng cho người châu Âu (với những khoản thuế cứng rắn nhằm bảo vệ lợi ích của Trung Quốc). Song vào năm 1715, quyết định này đã bị hủy bỏ và tất cả các cảng trừ Quảng Châu đều bị đóng cửa với người nước ngoài vì một lần nữa, Trung Quốc lại hướng nội. Thương mại giữa Trung Quốc và châu Âu bị hạn chế chỉ ở Quảng Châu trong 160 năm. Lý do rất minh bạch - như thế người Trung Quốc sẽ dễ dàng kiểm soát thương mại từ một địa phương hơn là cố gắng kiểm soát nhiều cảng khác nhau.

Không ngạc nhiên chút nào, những chỉ thị này đã khiến Quảng Châu trở thành một trung tâm thương mại rất nhộn nhịp và năng động vào năm 1715. Không chỉ người Anh mà cả người Hà Lan, Pháp, Đan Mạch và Thụy Điển, cũng như các thương nhân từ Ấn Độ và Hoa Kỳ (sau năm 1784) đều trao đổi

mậu dịch ở đó, nhưng chính người Anh đã thống trị thương mại ở Quảng Châu.

Mặc dù người Bồ Đào Nha và Hà Lan đã làm nhiều việc để thiết lập các tuyến thương mại đầu tiên, nhưng chính người Anh vẫn bền bỉ và duy trì được lợi thế kinh tế ở mức độ cao nhất với các mối quan hệ thương mại mà họ đã thiết lập.

Người Anh nhanh chóng biết được rằng giao dịch với người Trung Quốc khác hẳn giao dịch với bất kỳ quốc gia nào khác. Trước hết, Trung Quốc không cần hoặc muốn bất kỳ hàng hóa nào mà người châu Âu chào hàng. Người Trung Quốc tự túc và tỏ ra ít quan tâm đến các mặt hàng thương mại phương Tây. Họ chỉ muốn bạc trong việc trao đổi lấy trà, lụa, gia vị và sứ được xuất khẩu sang Anh cũng như các vùng khác của châu Âu. Trong thời gian này, một lượng lớn bạc đã được lấy từ Nam Mỹ và Mexico, và được chuyển đến Trung Quốc để chi trả cho hàng hóa thương mại xa xỉ.

Tám quy định

Bởi vì Trung Quốc vẫn ở vị thế thương mại thượng phong, người Anh buộc phải tuân theo những gì được gọi là Tám quy định. Những quy tắc này kiểm soát cuộc sống của tất cả các thương nhân nước ngoài ở Quảng Châu, cả công khai và riêng tư. Quảng Châu nằm ở cửa sông Châu Giang, theo quy định, tàu chiến không được phép sử dụng. Tàu thương mại phải neo, tải, và dỡ bỏ tại một thành phố bị cô lập, Hoàng Phố, nằm mười ba dặm dưới Quảng Châu. Các trạm giao dịch (nơi buôn bán) chỉ có thể được xây dựng tại các khu vực được chỉ định nằm ngoài Hoàng Phố và không cho phép phụ nữ hoặc súng trong cơ sở đại lý. Không có người nước ngoài nào được phép vào trong trường thành, và thương nhân chỉ có thể sống trong các cơ sở đại lý và chỉ trong mùa giao dịch từ tháng 6 đến tháng 12. Khi những con tàu rời đi vào cuối năm, tất cả những người phương Tây phải rời đi với chúng.

Có những hạn chế về việc đi lại, về thời gian rảnh và giải trí, về việc giao du với người Trung Quốc, trên hầu hết mọi khía cạnh của cuộc sống. Nhưng các thương nhân và Công ty Đông Ấn vẫn kiên trì, bất chấp tất cả mọi thứ - sự tắc trở, các quy định và những khó khăn mà họ có khi mua và bán lụa, gia vị, sứ và đặc biệt là trà.

Có lẽ quy định có ảnh hưởng lớn nhất, về lâu dài, là tất cả các đơn đặt hàng và mua hàng phải được thực hiện thông qua Thương hội Hong, nhà buôn sỉ được chính phủ Trung Quốc phê duyệt, còn được gọi là Cohong (Công Hành). Sự tham lam của cả thương nhân Châu Âu và Trung Quốc, cùng với sự thối nát của Thương hội Hong đã chứng tỏ là một sự kết hợp trí mạng đối với Trung Quốc.

Trà chỉ tìm thấy ở Trung Quốc

Trung Quốc vẫn là nơi duy nhất trên thế giới xuất khẩu trà, và người châu Âu quyết tâm giữ cho công cuộc thương mại này không bị cấm đoán. Các khoản đầu tư của Châu Âu vào trà trong đầu thế kỷ 17 và thế kỷ 18 kéo theo một sự mạo hiểm cực kỳ được ăn cả ngã về không. Lợi nhuận cũng như thua lỗ có thể là vô cùng to lớn. Một phần của những khó khăn và không chắc chắn nằm ở việc đưa trà từ vùng núi nội địa Trung Quốc đến các cảng của Anh. Đường đi thì dài, và rủi ro có thể xảy ra bất cứ lúc nào.

Trà được nông dân trồng ở những mảnh đất nhỏ tại nhiều nơi khác nhau khắp Trung Quốc, nhưng dù được trồng ở bất cứ nơi nào thì trà cũng có ba thời điểm thu hoạch chính. Lần đầu tiên, lần cho ra chất lượng tốt nhất của lá trà, là từ giữa tháng 4 đến tháng 6. Việc hái lá lần thứ hai và ba được thực hiện muộn hơn vào mùa hè.

Sau khi hái lá, một quy trình luôn được thực hiện bằng tay (và hiện tại vẫn bằng tay, để có các loại trà chất lượng tốt hơn), nông dân đưa trà đã thu hoạch của họ cho một thương gia địa phương, người này kiểm tra chất lượng để đảm

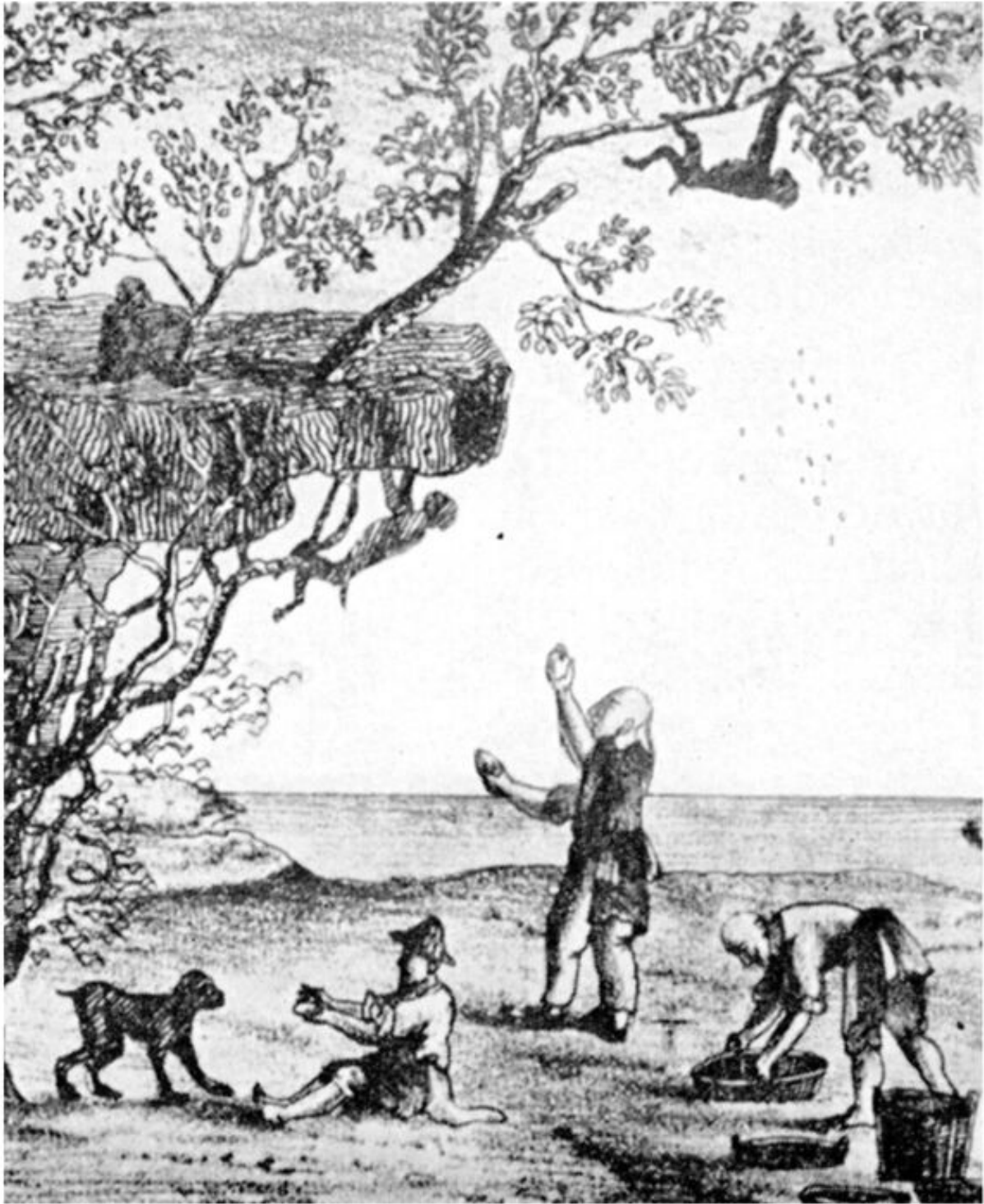
bảo rằng lá trà không bị mốc và đã được xử lý đúng. Sau đó, thương gia mua lá trà và bó chúng lại với nhau thành những kiện. Một kiện bao gồm những bó hoặc hộp lá trà được chế biến theo cùng một cách, để tạo ra cùng một loại trà. Kiện không phải là một biện pháp đo lường tuyệt đối nhưng thường được tạo thành từ hơn sáu trăm hộp trà. Những người culi (người lao động) đưa các kiện trà qua những ngọn núi, một hành trình thử thách sức mạnh và sự dũng cảm của cả những cá nhân mạnh mẽ và quyết đoán nhất.

Bằng cách này, một lượng lớn trà đã đến các trung tâm phân phối, nơi các đại lý, cả Trung Quốc và châu Âu, nếm thử, tranh luận và thương lượng cho đến khi họ mua được những loại trà với số lượng họ muốn. Sau đó trà được đưa lên thuyền trên sông Châu Giang để xuống Quảng Châu.

Từ những cây trà cho đến những con tàu chở trà là một hành trình mất tới sáu tuần khô ải, thường phải trải qua mưa gió và ẩm ướt. Từ Quảng Châu đến một số khu vực trồng trà xa xôi mất đến 1200 dặm, và con đường duy nhất là đi qua địa hình núi non khó khăn. Những người cu li mang số lượng trà nặng muốn gãy lưng, một số tường thuật cho biết lượng trà có thể lên tới 300 pound (136 kg) mỗi người. Ernest Henry Wilson, nhà sưu tập thực vật vĩ đại người Anh, đã viết, “Với những khối lượng khổng lồ họ tải, cứ hàng trăm thước họ lại buộc phải nghỉ ngơi, và vì người vận chuyển sẽ không thể nhấc tải nặng nếu nó đã được đặt xuống đất, phu khuân trà mang theo một cái nạng ngắn để chống khi nghỉ mà khỏi phải cởi dây đai quàng ra.”

Bất chấp những khó khăn, thường đến tháng 9, hàng hóa đã được cập cảng. Tại Quảng Châu, các nhân viên trà người châu Âu (những người được các thương nhân thuê vì có chuyên môn trong việc lựa chọn các loại trà chất lượng cao nhất) đưa ra lựa chọn của họ, và cuối cùng, vào cuối mùa thu hoặc đầu mùa đông, các con tàu khởi hành đến châu Âu. Cuộc hành trình trên biển có thể mất vài tháng.

Sau khi dỡ trà, lựa và gia vị, các thương nhân tận hưởng một khoảng thời gian nghỉ ngơi ngắn, sau đó bắt đầu lại quá trình. Để tận dụng thời tiết mùa hè, thời gian tốt nhất để bắt đầu hành trình kéo dài bốn tháng từ Luân Đôn đến Quảng Châu là tháng 4. Mặc dù điều này có nghĩa là họ phải nằm ở một cảng Trung Quốc chờ trà đến trong vài tháng, nhưng thế vẫn tốt và an toàn hơn nhiều so với việc cố gắng vận chuyển trong mùa thu.



“Khi hái trà ở Trung Quốc. Hình ảnh tưởng tượng minh họa một huyền thoại cổ. Theo Marquis, 1820.”

- Từ tác phẩm kinh điển *Tất cả về trà* của W. H. Ukers, năm 1935

Bohea, một loại trà đen, được coi là thô và rẻ nhất. Trà Congo và trà tuyết đều là những loại trà đen đắt và có chất lượng cao hơn. Hyson được coi là một loại trà xanh ngon, và Imperial là một loại trà chất lượng trung bình.

Bởi vì trà rất đắt và được bán theo thùng, nên những người buôn bán vô đạo đức đôi khi thêm chất độn để tăng số lượng lớn trà và làm như thể khách hàng đang được lợi hơn với cùng một giá tiền. Tất cả mọi thứ đều đã được thử, từ rau đến khoáng chất. Dễ dàng để nếm được vị của các chất pha trộn trong trà xanh hơn so với trà đen, và điều này có thể là một yếu tố dẫn đến sở thích ngày càng tăng đối với trà đen ở Anh.

“Trà xài rồi” cũng có sẵn. Trà đắt đến nỗi không có gì lạ khi những người giúp việc cho nhà giàu lấy lá trà đã qua sử dụng còn sót lại sau bữa ăn, phơi khô và bán lại.

Trà thế kỷ 18

Các loại trà tốt nhất được sản xuất tại Trung Quốc trong thế kỷ thứ 18 và 19 không được bán cho người nước ngoài, mà được dành cho hoàng đế Trung Quốc và triều đình tối cao. Một trong số này được gọi là “trà do khỉ hái”, một cái tên rõ ràng có nguồn gốc từ thế kỷ thứ 18. Trà ô long Thiết Quan Âm “do khỉ hái” được phát hiện ở tỉnh Phúc Kiến và truyền thuyết nói rằng những cây trà này rất cao, các nhà sư đã huấn luyện khỉ để hái lá trà. Trà làm từ những chiếc lá này ngon đến mức chỉ có hoàng đế (Càn Long, trị vì từ 1735 đến 1795) và quý tộc của triều đình mới được phép uống nó. Khi trà ô long trở nên có sẵn nhiều hơn, thường dân đã có thể uống. Tên gọi và truyền thuyết xung quanh đã gợi nguồn cảm hứng cho các nhà thơ, nghệ sĩ (và thương gia!) trong suốt nhiều thế kỷ, thời đại của chúng ta cũng không ngoại lệ.

Vào cuối thế kỷ thứ 18, người dân ở Anh đã uống gần như độc nhất trà đen. Có khoảng hai mươi loại trà và trà hỗn hợp khác nhau (so với một ngàn năm trăm loại có sẵn ngày nay, theo Hội đồng Trà Liên hiệp Vương quốc Anh), bao gồm:

Bohea (bụi Bohea và Bohea với trà tuyết)

Trà tuyết

Imperial

Bloom và Imperial

Congo (Congo với trà tuyết, Congo với Bohea)

Trà xanh (trà xanh bụi, trà xanh với imperial)

Trà xanh bloom

Hyson hảo hạng

THUẾ VÀ VIỆC BUÔN LẬU VÀO THẾ KỶ THỨ 18

Từ lần nhập khẩu trà đầu tiên, bắt đầu khi Công ty Đông Ấn thuộc Anh lần đầu thành lập một đại lý tại Quảng Châu, chính phủ Anh đã áp thuế lên nó. Số tiền thuế đối với trà thay đổi rộng rãi trong nhiều thế kỷ và mang lại doanh thu khổng lồ cho chính phủ Anh. Ngay cả khi mới bắt đầu, thuế cho trà nhập khẩu vào Anh là năm shilling một pound, tương đương với ba mươi hai bảng Anh ngày nay, hay gần sáu mươi đô la! Bản thân trà đã có giá khoảng mười đến mười hai shilling một pound vào giữa thế kỷ thứ 18, khác xa so với giá hai bảng cách đó một thế kỷ. Bất chấp chi phí và thuế, dường như có một nhu cầu vô độ đối với trà trên khắp nước Anh, và mọi người tiếp tục mua trà với số lượng đáng kể.

Sau năm 1750, việc nhập khẩu trà của Anh đã tăng từ ba đến hơn mười triệu pound mỗi năm. Bởi vì trà bị **đánh thuế rất nặng, chính phủ đã kiểm**

được lợi nhuận không lồ từ việc buôn bán trà, và không ngạc nhiên, một thị trường chợ đen cho trà nhanh chóng phát sinh. Những kẻ buôn lậu đã mang trà vào Anh từ bất cứ nơi nào họ có thể lấy. Mặc dù Trung Quốc vẫn là nơi duy nhất sản xuất trà, nhưng nó đã được chuyển đến từ các cảng khác, chẳng hạn như các cảng ở Đông Ấn*, Ấn Độ, Trung Quốc và Nhật Bản (qua Hà Lan). Những kẻ buôn lậu đã mua trà từ tất cả những nơi này và mang nó đến bờ biển phía nam nước Anh, nơi trà được chất lên xe chở hàng và ngựa, ngay lập tức phân tán khắp đất nước.

Đến năm 1760, việc buôn bán trà đáng giá đến mức ngày càng rõ ràng rằng vận mệnh của Quốc hội và Công ty Đông Ấn thuộc Anh đã gắn bó chặt chẽ với nhau. Sự tăng hay giảm của một bên tác động mật thiết đến bên kia. Ví dụ, vào năm 1772, có một cuộc nổi dậy của tầng lớp lao động chống lại việc đóng thuế cao cho trà. Hậu quả là cổ phiếu của Công ty Đông Ấn đã giảm, chỉ để được giải cứu bởi chính phủ, việc này làm giảm thuế trà, ít nhất là tạm thời. Alan MacFarlane, đồng tác giả của *Đế Chế Trà*, nói rằng từ năm 1711 đến 1810, bảy mươi bảy triệu bảng tiền thuế được thu từ thương mại trà, và một bảng vào năm 1800 tương đương với năm mươi bảng, hoặc xấp xỉ chín mươi tư đô la ở thị trường ngày nay. Năm 1800, một phần mười của toàn bộ thuế nhập khẩu của Anh là từ trà.

William Pitt, người chịu trách nhiệm tăng thuế đối với trà ở Anh vào năm 1797, đã đoán rằng một nửa số trà được tiêu thụ ở Anh là do buôn lậu. Trà rất phổ biến vào thời điểm này đến nỗi chỉ suy nghĩ về việc không có trà cũng không thể chịu đựng được, cũng như suy nghĩ về việc nộp thuế nặng nề cho chính phủ. Từ cuối những năm 1600 đến cuối những năm 1700, những kẻ buôn lậu được tổ chức rất chu đáo và có sự hỗ trợ của người dân (cũng như nhiều người thuộc tầng lớp thượng lưu). Họ đã có thể phát triển một hệ thống lưu thông tốt và tận hưởng thành quả lớn khi bán các sản phẩm nhập lậu của họ. Những kẻ buôn lậu rất táo bạo, kết nối tốt và tài giỏi đến mức khi hàng hóa

của họ bị chính phủ tịch thu và đưa vào nhà kho, họ chỉ đơn giản là đánh cắp nó trở lại và tiếp tục kinh doanh như bình thường.

SỰ PHÁT TRIỂN ĐỒ GỐM SỨ DÙNG CHO TRÀ CỦA CHÂU ÂU

Trà và nghệ thuật trang trí châu Âu

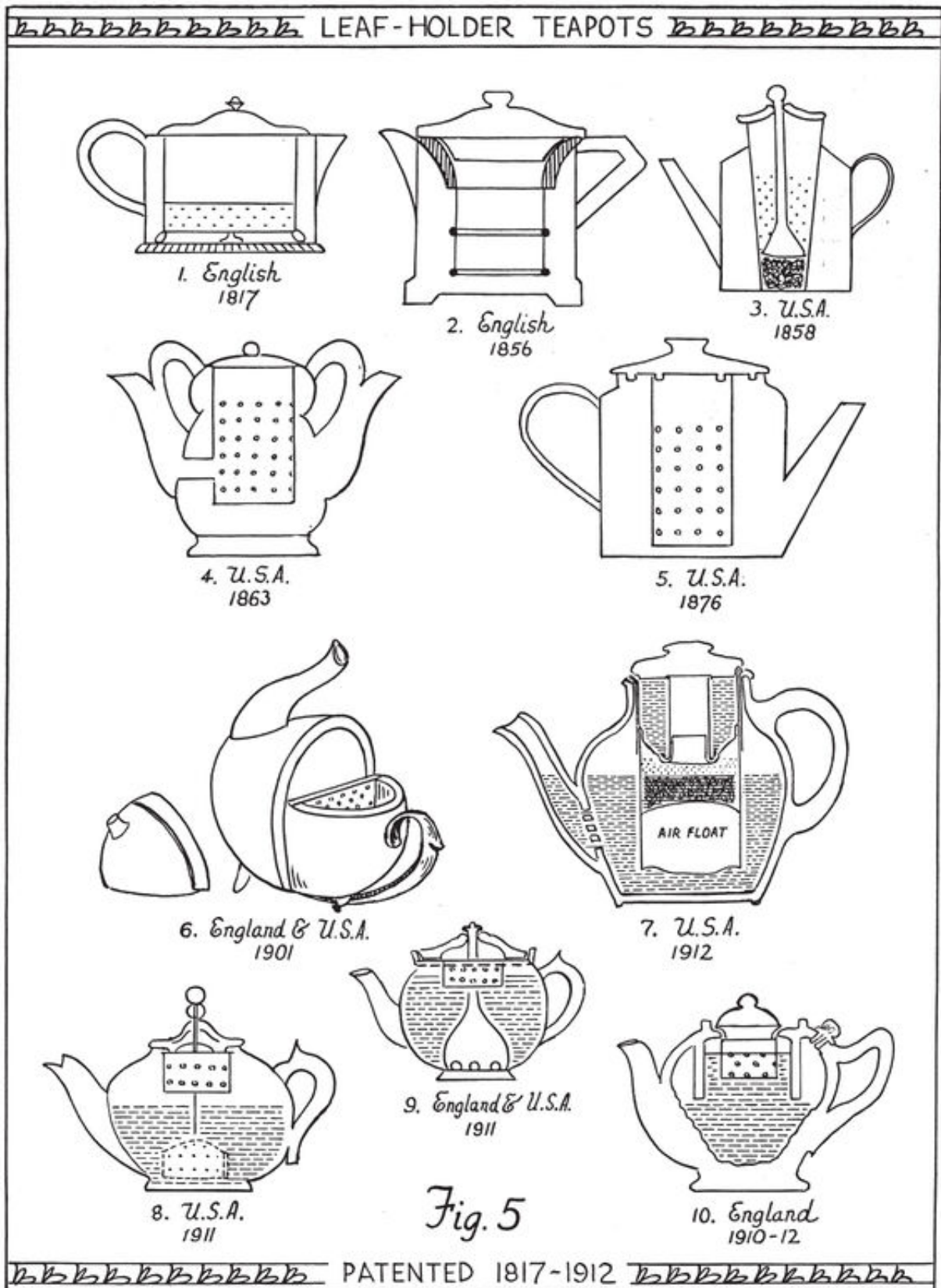
Sự phổ biến ngày càng tăng của trà, đặc biệt là trong giới thượng lưu, đã truyền cảm hứng cho sự phát triển song song của mối quan tâm đến tất cả các đồ dùng cho trà. Trà sư Trung Quốc thế kỷ thứ 8 Lục Vũ đã viết về hai mươi bốn món cần thiết cho trà ở Trung Quốc, nhưng người Anh đã tìm ra nhiều thứ trang bị hơn để sử dụng với trà, bao gồm cả đồ bằng bạc và đồ gỗ cũng như đồ sứ và gốm.

Nữ hoàng Anne, người kế vị William và Mary vào đầu thế kỷ thứ 18, đã sử dụng một bộ đồ trà bằng bạc - một phong tục nhanh chóng được sao chép bởi các quý bà trong cả nước. Tuy nhiên, những người phụ nữ Anh này phát hiện ra rằng ấm trà bằng bạc rất khó chịu khi chứa đầy trà nóng, không hề dễ cầm như sứ Trung Quốc. Do đó, những chiếc cốc sứ Trung Quốc mỏng như giấy là nhu cầu rất lớn và được coi là cách duy nhất đúng cũng như phù hợp để uống. Tất nhiên, việc phục vụ trà với đồ dùng bằng bạc, bao gồm ấm trà, đĩa gạt kem, và bát đựng đường, vẫn là biểu tượng của sự giàu có và tinh tế.

Người Trung Quốc khá sẵn lòng bán đồ gốm sứ dùng cho trà, giống như bán trà vậy. Tuy nhiên, lúc đầu, họ đã từ chối bán các sản phẩm chất lượng tốt nhất, giữ chúng để sử dụng riêng. Những đồ sứ ngày càng tốt hơn cuối cùng đã có sẵn cho các thị trường châu Âu, và những thứ này cũng như các đồ gốm khác của Trung Quốc đã được mang đến Anh. Khi các đồ dùng trở nên đẹp hơn, nhu cầu đối với chúng tăng lên đáng kể, cho đến cuối cùng thì một cơn ghen tị bất cứ đồ gì của Trung Quốc đã lan khắp Châu Âu, đặc biệt là ở Anh, vào giữa thế kỷ thứ 18.

Các nghệ nhân Trung Quốc bắt đầu làm đồ dùng cho trà đặc biệt để bán cho Anh. Họ đã phát minh ra đồ sứ dán cứng* và giữ bí mật về cao lanh (loại đất sét Trung Quốc cần thiết để tạo ra sứ) trong nhiều thế kỷ, với kết quả là trong một thời gian dài, đồ trà châu Á vượt trội hơn bất cứ thứ gì được sản xuất ở châu Âu. Đồ sứ châu Âu đầu tiên được sản xuất tại Meissen, Đức vào năm 1709. Trong nhiều năm, các nghệ nhân người Anh đã cố gắng tự sản xuất đồ gốm tốt, nhưng mọi thứ họ làm ra đều dễ bị nứt khi chứa đầy chất lỏng nóng. Cho đến bình minh của thế kỷ 19, Josiah Spode đã phát triển loại sứ tro xương tốt đầu tiên ở Anh. Đây là một loại sứ hỗn hợp, được chế tạo bằng cách thêm xương nung vào sứ cứng dán.

Để đáp ứng nhu cầu về đồ gốm sứ Trung Quốc, các nghệ nhân người Anh bắt đầu sao chép nghệ thuật Trung Quốc và một phong cách có tên là “Phong vị Trung Hoa” (Chinoiserie) được phát triển. “Phong vị Trung Hoa” là một sự bắt chước nghệ thuật trang trí châu Á, mặc dù nó được thực hiện từ quan điểm phương Tây và không cố gắng tuân thủ các quy tắc và tiêu chuẩn của bản gốc. Đến cuối những năm 1760, sự cuồng nhiệt dành cho “Phong vị Trung Hoa” cuối cùng đã bắt đầu giảm xuống, nhường chỗ cho sự hồi sinh của phong cách gothic và tân cổ điển.



“Trà đa dạng về bề ngoài cũng giống như khuôn mặt của con người vậy.”

Ấm trà và các đồ trà khác

Như đã lưu ý trước đó, các đồ dùng đầu tiên để pha trà được gửi đến châu Âu có lẽ là các bình lớn đựng rượu của Trung Quốc. Tuy nhiên, những ấm trà thực sự đầu tiên là những chiếc ấm Nghi Hưng danh giá từ Trung Quốc, có vẻ đẹp và chất lượng không thể nghi ngờ. Chắc chắn những loại ấm trà với chất lượng khác nhau cũng theo sau.

Những tách trà đầu tiên ở Anh được nhập khẩu cùng thời gian với trà. Chúng trông giống bát hơn là tách trà như chúng ta biết, nhỏ và không có quai, vì người Trung Quốc không sử dụng quai trên tách của họ. Kích thước nhỏ gọn của những chiếc tách cho thấy trà ở cả Anh và Trung Quốc vẫn còn quý và được coi là một mặt hàng xa xỉ. Kích thước nhỏ cũng gợi ý rằng lá trà đã được sử dụng lại nhiều lần, để chiết càng nhiều tách trà ra từ lá càng tốt. Khoảng không gian tập trung cũng cho phép người ta gom lá trà lại để tái sử dụng chúng.

Các đĩa trà luôn được vận chuyển cùng với tách hoặc bát uống trà. Người ta nói rằng đĩa đựng tách đã được phát minh ở Trung Quốc vào thế kỷ thứ 7. Ý tưởng này được cho là của con gái một võ quan, người đã sử dụng một chiếc đĩa nhỏ để làm giảm độ nóng của tách trà trước khi cô đưa nó cho cha mình. Ở nhiều nơi trên thế giới, chiếc đĩa vẫn được sử dụng theo cách này, khác với công dụng để hứng trà rót khỏi tách như của chúng ta (tại Mỹ).

Hầu hết mọi thứ liên quan đến trà đều được vận chuyển từ châu Á, bao gồm ấm trà, bình sữa, hộp đựng trà, đĩa đựng đường, tách và đĩa. Số lượng đồ sứ được mang từ Trung Quốc đến Anh trong thế kỷ thứ 17 và 18 thật đáng kinh ngạc. Năm 1980, một con tàu bị chìm năm 1643 ở Biển Đông đã được tìm thấy, có chứa một lượng lớn đồ sứ, hơn tám nghìn cái tách các loại, gồm cả hình dạng thon dài và hình nón. Các cuộc khai quật *Geldermalsen*, một

con tàu bị đắm vào năm 1752, đã tìm thấy bốn mươi nghìn chiếc tách và năm mươi nghìn chiếc đĩa.

Vào những năm 1770, người ta có thể đặt hàng các bộ đồ trà tương hợp với nhau từ Trung Quốc thông qua các thương nhân của Công ty Đông Ấn. Chúng được gọi là bộ đồ trà cho bữa sáng và bao gồm một ấm trà, một hộp đựng đường (có cả nắp đậy), để lót ấm trà, một bình đựng sữa (như bình đựng kem) và một tá tách đựng trà (vẫn không có tay cầm). Năm 1775, Công ty Đông Ấn đã đặt hàng 80 bộ đồ trà, cùng với 1200 ấm trà, 2000 bát đựng đường có nắp đậy, 4000 bình sữa, và 48000 chén đĩa.

Ngay cả khi số lượng đồ sứ khổng lồ như vậy được nhập khẩu, ngành gốm Anh đã bắt đầu sản xuất đồ trà của riêng mình vào cuối thế kỷ thứ 18, và vào thời điểm đó, phong tục đặt quai cầm lên tách trà của Châu Âu đã trở nên phổ biến. Trong khi những chiếc tách đựng trà có quai cầm đơn, thì những chiếc tách được sử dụng cho sô cô la nóng - hoặc cho những người ốm yếu bệnh tật - có hai quai cầm, mỗi bên một quai. Những tách trà lớn được sử dụng vào bữa điểm tâm, trong khi những tách nhỏ hơn được sử dụng cho bữa trà chiều. Cho dù tách có kích cỡ như thế nào, chiếc đĩa vẫn giữ nguyên kích thước.

CHƯƠNG 8

Người Anh ở Ấn Độ, Trung Quốc và Tích Lan

“Tôi không quan tâm đến sự bất tử, chỉ quan tâm đến hương vị của trà.”

- *Lu Tung, nhà thơ Trung Quốc thế kỷ thứ 8*

Công ty Đông Ấn thuộc Anh đã thành lập đại lý đầu tiên của Anh (trạm giao dịch) ở bờ biển phía tây Ấn Độ vào năm 1619. Lúc đầu, các thương nhân tin rằng họ có thể đổi vải rộng khổ của Anh lấy hàng Ấn Độ, nhưng họ nhanh chóng phát hiện ra rằng vì hàng dệt may Ấn Độ chất lượng cao nên người Ấn ít quan tâm đến việc mua vải châu Âu. Không nản lòng, công ty nhận thấy rằng họ có thể mua các mặt hàng do Ấn Độ sản xuất với giá rẻ và bán chúng ở Vương quốc Anh để kiếm lợi nhuận, nhưng việc bán lại hàng dệt may không mang lại lợi nhuận xấp xỉ với lợi nhuận mà trà đã mang lại. Công ty Đông Ấn hiểu rõ rằng nếu muốn duy trì lợi nhuận to lớn mà họ đã quen thuộc, thương mại trà phải tiếp tục, và nếu có thể, phát triển. Với sự trắc trở liên tục khi giao dịch với người Trung Quốc, người Anh bắt đầu tìm kiếm các phương pháp để có được trà thay thế. Sự lựa chọn hợp lý là Ấn Độ.

GIÀNH ĐƯỢC QUYỀN KIỂM SOÁT Ở ẤN ĐỘ

Theo nhiều cách, việc kinh doanh ở Ấn Độ dễ dàng hơn ở Trung Quốc. Một mặt, về địa lý Ấn Độ gần với Anh hơn, và mặt khác, các nhà cai trị trong chính phủ dễ bị thao túng hơn, vì không có chính quyền trung ương mạnh.

Ấn Độ, vào cuối thế kỷ thứ 17 và đầu 18, chỉ liên kết một cách lỏng lẻo dưới sự kiểm soát của nhà lãnh đạo Mughal* là Aurangzeb Alamgir (1618-1707). Đã có những cuộc chiến khốc liệt giữa Aurangzeb và những người anh em của mình để giành quyền kiểm soát ngai vàng, và kết quả là một đất nước

bị phân chia và suy yếu. Hầu hết các nhà lãnh đạo Ấn Độ đã không phản đối thương mại với châu Âu vào đầu thế kỷ thứ 18, nhưng Aurangzeb sợ rằng buôn bán với Châu Âu sẽ làm Ấn Độ suy yếu thêm, và ông đã cố gắng đưa ra những hạn chế đối với các hoạt động của Công ty Đông Ấn. Công ty đã đấu tranh với những hạn chế này và đe dọa những người cai trị bản địa đủ để cuối cùng họ có thể xây dựng các đại lý dọc theo bờ biển Ấn Độ, bất chấp sự phản đối của địa phương.

Ấn Độ, cũng giống như Trung Quốc, chỉ muốn kim loại quý để đổi lấy hàng hóa thương mại của họ. Hệ thống này vẫn có thể chấp nhận được đối với người Anh trong nửa thế kỷ đầu tiên của thương mại, từ năm 1720 đến năm 1770, nhưng sau đó nhiều yếu tố đã thay đổi tình hình. Cho đến thời Chiến tranh Cách mạng Hoa Kỳ, phần lớn số bạc mà Anh sử dụng đến từ Trung và Nam Mỹ. Sau chiến tranh, các khoản hỗ trợ từ Mexico về cơ bản đã bị cắt đứt, và lạm phát cũng dẫn đến sự gia tăng giá bạc. Nhu cầu đối với hàng hóa châu Á tại Anh tăng lên, nhưng thương mại dệt may Ấn Độ đã bị hạn chế, một phần là do sự cạnh tranh gia tăng từ ngành dệt may đang phát triển ở châu Âu. Các giám đốc của Công ty Đông Ấn biết rằng những thay đổi phải được thực hiện, cả ở Ấn Độ và Trung Quốc, nếu họ muốn giữ lợi nhuận của mình tăng lên.

Tìm kiếm các cơ hội thương mại khác, các giám đốc của công ty đã nắm bắt được ý tưởng trồng cây anh túc và bán thuốc phiện. Phần lớn các vùng nông thôn Ấn Độ rất phù hợp để trồng trọt, và dường như có rất nhiều lao động giá rẻ để canh tác và chế biến nó. Điều làm cho chiến lược này đặc biệt hấp dẫn là thị trường thuốc phiện đã có sẵn và đang phát triển. Kế hoạch rất đơn giản: trồng thuốc phiện ở Ấn Độ và buôn bán sang Trung Quốc để lấy trà.

Công ty bắt đầu thực hiện ý tưởng này với sự nhiệt tình lớn lao. Họ cần tiếp cận nhiều đất đai hơn và cần tự do, thoát khỏi những hạn chế do chính phủ Ấn Độ áp đặt, vì vậy họ bắt đầu với một nỗ lực kiên quyết kiểm soát

chính trị nhiều hơn ở Ấn Độ. Công ty thực sự có quân đội riêng, và vào năm 1757, sĩ quan Robert Clive của họ đã giành chiến thắng quyết định trước quân đội Ấn Độ trong trận Plassey. Năm 1758, Quốc hội đã trao cho Công ty Đông Ấn độc quyền sản xuất thuốc phiện ở Ấn Độ. Từ thời điểm này, Ấn Độ dần thay đổi từ một đối tác thương mại sang một thuộc địa của đế quốc Anh.

Với sức mạnh chính trị gia tăng, công ty đã có thể buộc nông dân Ấn Độ dành ngày càng nhiều đất để trồng cây anh túc, điều đó có nghĩa là những mẫu đất được sử dụng để sản xuất thuốc phiện thay vì thực phẩm hoặc bông. Kết quả là nạn đói lan rộng và sự suy giảm thậm chí lớn hơn của ngành dệt may Ấn Độ, tất cả đều tàn phá nền kinh tế Ấn. Những ảnh hưởng của thuốc phiện hóa ra còn bại hoại hơn đối với Trung Quốc.

Mối quan hệ chặt chẽ giữa Công ty Đông Ấn và chính phủ Anh có ý nghĩa quan trọng đối với lịch sử của trà, của Anh, Ấn Độ và Trung Quốc. Năm 1784, Quốc hội Anh đã thông qua *Đạo luật Ấn Độ*, phân chia quyền kiểm soát công ty giữa Tòa Giám đốc và Ban kiểm soát, gồm các quan chức chính phủ. Đạo luật này tuyên bố rằng công ty có thể “tuyển quân cho chiến tranh hoặc kiến tạo hòa bình”. Công ty, bằng cách đó, thật sự đã thực hiện được ý chí của chính phủ Anh. Đó là một cách để chính phủ Anh lách qua những đạo luật và thỏa thuận quốc tế hạn chế một chính phủ, nhưng không áp dụng cho các doanh nghiệp.

Đến đầu những năm 1800, các vùng đất rộng lớn ở miền nam Ấn Độ đã bị Công ty Đông Ấn thuộc Anh chiếm giữ, với sự giúp đỡ và hỗ trợ của quân đội Anh. Các phương pháp chiến đấu của Ấn Độ không còn phù hợp với sức mạnh quân sự của châu Âu. Sau trận Plassey đã xảy ra cuộc xung đột Anglo-Maratha từ năm 1803 đến 1805 và cuộc chinh phạt của người Sikh năm 1848. Cuối cùng, vào năm 1857, một trăm năm sau trận Plassey, các thuộc địa Ấn Độ đã trở thành Thuộc địa Ấn Độ thuộc Anh, hoàn toàn nằm dưới quyền kiểm soát của Anh Quốc.

Các tên gọi của trà

Năm 1762, Carl Linnaeus đã viết *Các Loài Thực vật*, một danh sách tất cả các loài thực vật được biết đến thời đó và tên khoa học của chúng. Theo danh sách thế kỷ thứ 18 này, trà đã được chấp nhận trong hai chi là *Theus* và *Camellia*. Linnaeus cũng bao gồm *Thea viridis*, tên gọi của ông cho “cây trà xanh”, và *Thea bohea*, cây trà đen - ông không nhận ra rằng chúng đến từ cùng một loại cây mọc bụi. Năm 1818, Robert Sweet, một nhà thực vật học người Anh, đã hợp nhất *Theus* và *Camellia* thành một chi và gọi nó là *Camellia*, nó vẫn được gọi như vậy cho đến ngày nay. Đến năm 1959, Bộ luật Danh pháp Quốc tế đã đặt tên cho cây trà là *Camellia sinensis*. Cái tên *Camellia* xuất phát từ một tu sĩ dòng Tên người Moravian tên là Georg Joseph Kamel (1661-1706), người đã nghiên cứu thực vật châu Á. Tên loài, *sinensis*, có nghĩa là ‘từ Trung Quốc’.

Những cái tên đã lỗi thời khác ngày nay vẫn còn được tìm thấy bao gồm *Thea viridis*, *Thea sinensis*, *Thea bohea*, *Camellia theifera* và *Camellia thea*.

Bởi vì người châu Âu lần đầu tiên nhập hàng Trung Quốc qua cảng Amoy của Phúc Kiến (nay là Hạ Môn), nhiều từ họ sử dụng có cách phát âm theo phương ngữ Phúc Kiến. Trong số này có từ *te*, nhanh chóng được dùng để gọi trà trong tiếng Anh, mặc dù nhiều nơi khác ở Trung Quốc nó vẫn được gọi là “cha”.

Khi mới đến Luân Đôn, trà đã được biết đến với nhiều cái tên khác nhau, bao gồm cả *tcha*, *tay*, và *tee*. Lần sử dụng đầu tiên của cách đánh vần “tea” là trong một lá thư từ một đại lý của công ty Đông Ấn, vào năm 1615. Từ “tai” trong tiếng Trung cổ được chuyển thể

sang tiếng Anh là tea, tiếng Đức là *thee* (nay là tee), tiếng Pháp là *tee* hoặc *thé*, tiếng Hàn là *ta*, tiếng Nga là *chai* và tiếng Thụy Điển là *ta*. Từ *cha* tiếng Trung được sử dụng ở Nhật Bản, Ba Tư và Bồ Đào Nha. Từ Ấn Độ là *chai*.

Người ta ước tính rằng nước Anh đã kiểm soát khoảng một nửa diện tích đất ở Ấn Độ trong suốt phần đầu của thế kỷ 19. Thuế cao đánh vào người dân bản địa, và những khoản tiền này được sử dụng để vận chuyển quân đội từ Anh đến Ấn Độ cũng như trả lương cho các giám đốc công ty và nhân viên. Một lượng lớn đất đai do công ty kiểm soát được trồng một loại cây đã làm thay đổi cả Ấn Độ và Trung Quốc mãi mãi - đó là cây thuốc phiện.

THUỐC PHIỆN ẤN ĐỘ ĐỔI LẤY TRÀ TRUNG QUỐC

Các thương nhân Ả Rập thực ra đã đưa thuốc phiện vào Trung Quốc một thời điểm nào đó giữa thế kỷ thứ 4 và thứ 7. Những ghi chép có từ thế kỷ thứ 11 cho thấy các thầy thuốc đã kê đơn thuốc phiện cho các tình trạng như mất ngủ, đau nhức và tiêu chảy. Nhưng trong nhiều thế kỷ, thuốc phiện được coi đơn thuần là thuốc và việc sử dụng nó không phổ biến. Tuy nhiên, khi người phương Tây giao dịch tại Quảng Châu, người châu Âu đã sử dụng cả thuốc lá và thuốc phiện làm hàng hóa để giao dịch thương mại với Trung Quốc, và việc sử dụng heroin đặc biệt leo thang. Thuốc phiện đã được chứng minh là một mặt hàng tuyệt vời cho thương mại. Với sự độc quyền ở Ấn Độ, người Anh có nguồn cung cấp dường như vô tận, và họ sớm nhận thấy rằng dân Trung Quốc cuối cùng đã quan tâm đến việc dùng thứ gì đó ngoài bạc để đổi lấy trà. Khi bạc trở nên đắt đỏ và khan hiếm hơn, Công ty Đông Ấn đã mang ngày càng nhiều thuốc phiện đến Trung Quốc để trao đổi trà.

Được báo động về tính gây nghiện nguy hiểm tiềm tàng của thuốc phiện, chính phủ Trung Quốc (dưới triều đại nhà Thanh) đã thông qua một sắc lệnh

sớm nhất vào năm 1729 nhằm cấm sử dụng thuốc phiện trừ mục đích y học. Tuy nhiên, tỷ lệ thực thi luật này rất thấp, đồng thời việc sử dụng thuốc phiện và heroin làm từ nó tiếp tục tăng, cùng với việc nhập khẩu ngày càng nhiều từ Công ty Đông Ấn. Khi số người nghiện thuốc phiện tăng lên, phản ứng của chính phủ Trung Quốc là đe dọa Công ty Đông Ấn với việc cắt giảm lượng trà họ được phép mua. Điều quan trọng cần nhớ là, tại thời điểm này, tất cả các loại trà được sản xuất trên thế giới vẫn đến từ Trung Quốc. Cơn khát vô độ của nước Anh đối với trà và lợi nhuận vô hạn mà Công ty Đông Ấn và chính phủ Anh được thụ hưởng đã làm cho ý nghĩ về việc giảm lượng trà nhập khẩu từ Trung Quốc là không thể chịu đựng được.

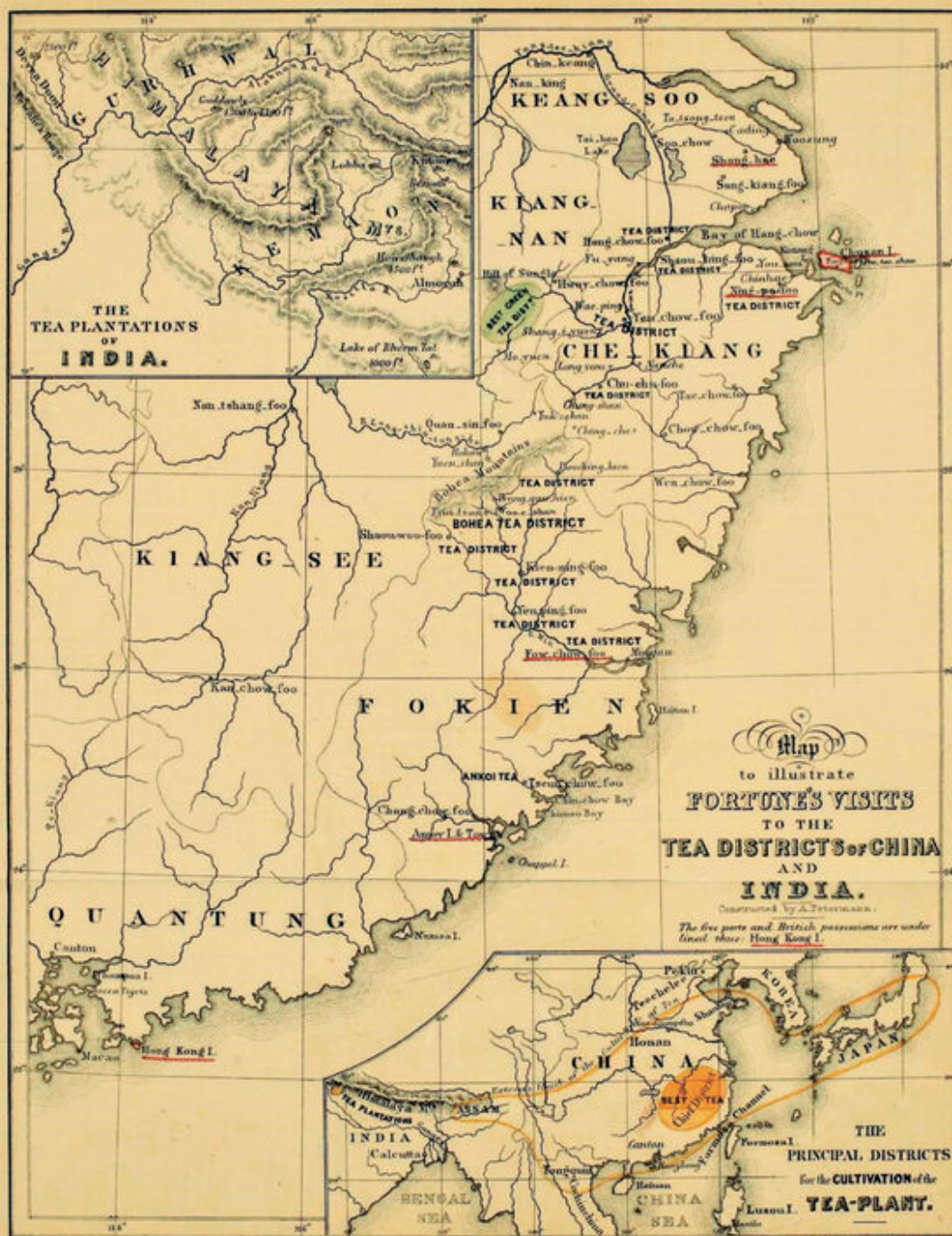
Năm 1796, Công ty Đông Ấn đã tuân thủ, ít nhất là về lý thuyết, theo yêu cầu của chính phủ Trung Quốc và ngừng bán thuốc phiện trực tiếp cho người Hoa ở Quảng Châu. Thay vào đó, họ đã bán thuốc phiện của Ấn Độ cho các tư thương người Anh ở Calcutta*. Các thương nhân đó, không bỏ qua một ngày buôn bán, đã mang thuốc phiện đến Trung Quốc, do đó duy trì tình trạng buôn bán bất hợp pháp. Sự khác biệt là giờ đây công ty có thể từ chối mọi trách nhiệm đối với việc làm sai trái và việc buôn bán trà cũng như buôn bán thuốc phiện vẫn tiếp tục phát triển, mà chính phủ Anh và các quan chức của công ty đều hay biết tường tận.

Tình trạng nghiện ngập gia tăng ở Trung Quốc

Số người nghiện thuốc phiện đã gia tăng đáng kể ở Trung Quốc trong thế kỷ thứ 18, và vấn đề đã lan rộng trước khi chính phủ Trung Quốc và các nhà lãnh đạo hoàng tộc kịp nhận ra rằng nó đã trở nên nghiêm trọng như thế nào. Năm 1799, Trung Quốc ban hành một sắc lệnh khác của hoàng đế cấm nhập khẩu thuốc phiện. Lần này, hình phạt bao gồm đi đày hoặc tử hình, nhưng tình trạng nghiện ngập đã chiếm một phần lớn dân số đến nỗi thương mại vẫn tiếp tục.

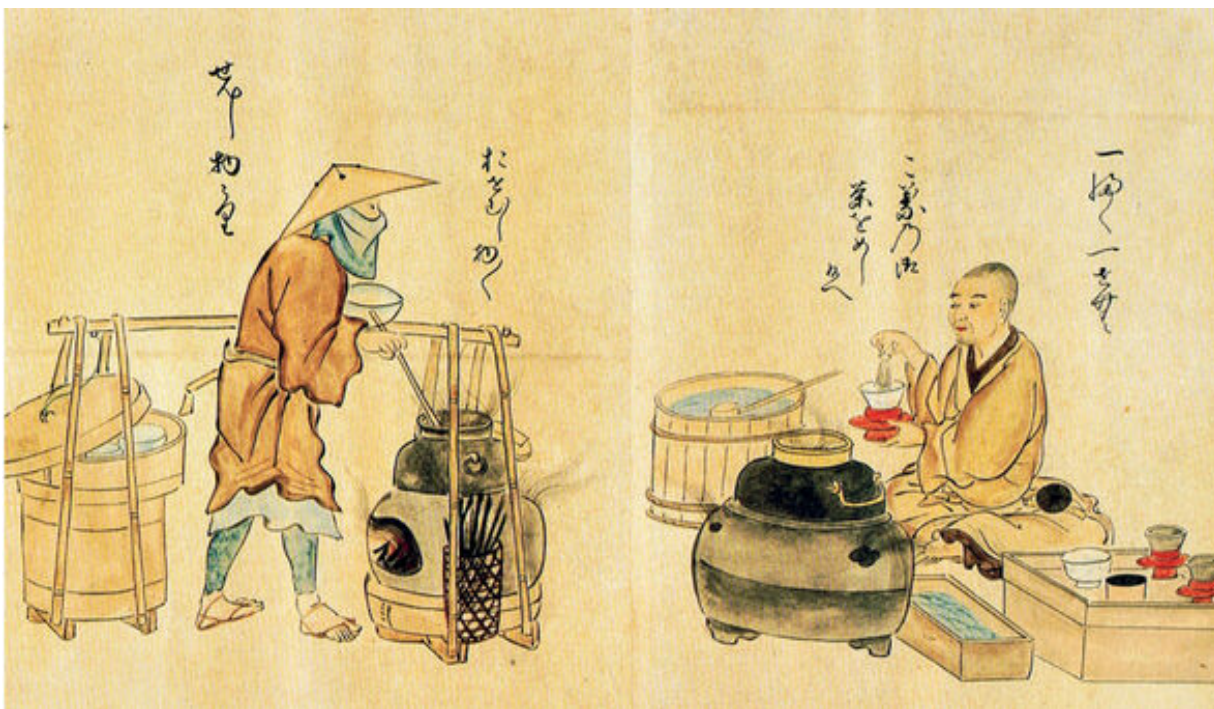
Một hoàng đế mới, Đạo Quang, lên ngôi năm 1819, và sự thù địch giữa các thương nhân nước ngoài với chính quyền Trung Quốc bắt đầu gia tăng. Vào năm 1830, vị hoàng đế Trung Quốc đã nhận ra một cách trực tiếp tình hình kinh khủng khi con trai ông qua đời vì dùng thuốc phiện quá liều.

Năm 1830, Trung Quốc đã nhập khẩu hơn 2,5 triệu pound thuốc phiện Ấn Độ và việc buôn bán thuốc phiện thậm chí còn sinh lợi hơn cả buôn bán trà. Ước tính có khoảng 12,5 triệu người hút thuốc phiện ở Trung Quốc vào năm 1836.



Hai chuyến thăm tới các vùng nông thôn trồng trà của Trung Quốc và các đồn điền trà của Anh ở Hy Mã Lạp Sơn, năm 1853, của Robert Fortune. Năm 1848, Robert Fortune đã được Công ty Trà Đông Ấn thuộc Anh gửi đến Trung Quốc, về cơ bản là cho một nhiệm vụ gián điệp của công ty. Ngay trang

như một quan lại, Fortune đã đánh cắp không chỉ cây trà, mà còn thông tin về việc trồng và chế biến trà. (Bản đồ từ Thư viện Di sản Đa dạng sinh học).



Trong bản in này, tại một quán trà lộ thiên, một tu sĩ Phật giáo phục vụ matcha (phải) và một người hàng rong bán các phần chiết xuất (trái), từ *Cuộc Thi Thơ của Các Nghệ Nhân* tập 2 (trong số 3 tập) do Kan Osanobu và Kan Masanobu sao chép vào năm 1843. Tác phẩm gốc có từ thời Muromachi (1336 -1573).



Dỡ hàng từ những tàu chở trà trên bến cảng Đông Ấn, từ *Bản Tin Minh Họa Luân Đôn*, 1867.



“Những người đàn ông khuân đẩy trà tại tỉnh Tứ Xuyên, Trung Quốc tháng 7 năm 1908”. Nhiếp ảnh gia kiêm nhà thám hiểm và nhà thực vật học Ernest Henry Wilson chú thích rằng những người đàn ông

mang 300 pound (136 kg) trở lên dọc theo đường Trà Mã Lộ, ở độ cao lớn và dọc theo địa hình núi đá, tổng cộng khoảng 112 dặm (180 km) với một tốc độ khoảng sáu dặm mỗi ngày. Các cọc chống đỡ những bó trà này có hình chữ T. Chúng được mang theo vừa như chiếc gậy chống để đi qua những địa hình gồ ghề, vừa như một một giá đỡ đỡ lấy trọng lượng của bó trà khi người khuôn vác dừng lại để nghỉ ngơi.



Điều đáng ngạc nhiên là những người nếm trà chuyên nghiệp vẫn tồn tại. Họ tiếp tục giúp thẩm định chất lượng trà trước khi một công ty mang ra bán. Nếm trà là một nghệ thuật và là một ngành khoa học. Người nếm hớp trà từ một cái thìa lớn để đảm bảo rằng cả trà và oxy đều đi qua lưỡi. Điều này tạo ra một hồ sơ hương vị cân bằng cho trà. Người nếm sau đó nhỏ vào một cái ống nhỏ trước khi nếm thử màu tiếp theo. Một khả năng đánh giá màu sắc, hình dạng và kích thước của lá trà, cũng như kiến thức chuyên sâu về canh tác và chế biến trà, cũng được yêu cầu. FDA Hoa Kỳ* đã nếm thử để đánh giá chất lượng trà vào Hoa Kỳ cho đến năm 1996. (Ảnh của Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ)





Hai tấm thẻ sưu tập thời Victoria từ Công ty trà Đại Mỹ và Công ty trà Đại Tây Dương & Thái Bình Dương (cuối cùng trở thành siêu thị có tên A&P). Thương hiệu trà Typhoo của Anh sau đó còn tạo ra các thẻ sưu tập thể thao, tương đương với thẻ bóng chày kẹo cao su ở Hoa Kỳ.



“Eine Lustige Geschichte” (Một câu chuyện vui), do Paul Bürde (1819 -1874) vẽ năm 1874, miêu tả khoảnh khắc vui vẻ - giờ giải lao trong một ngày làm việc, tận hưởng với một tách trà. Trà đã và đang là một thức uống bình đẳng thuộc về mọi tầng lớp xã hội. (Hình ảnh từ Düsseldorf Auktionshaus)



Cây trà *Camellia sinensis* với mặt cắt ngang của hoa (phía dưới bên trái) và hạt (phía dưới bên phải).
(Hình ảnh từ Franz Eugen Köhler, trong *Cây thuốc của Köhler*)



“Một tách vui vẻ”, thạch bản phổ biến năm 1884 của Currier và Ives. (Thư viện Quốc hội)



“*Bữa điểm tâm của Gagarin*” (2011 - 2012) của Alexey Akindinov. Bữa ăn sáng cần thiết của nhà du hành vũ trụ? Bánh bublik*, trái cây và, tất nhiên, trà với đường.



Nghệ sĩ tranh in ukiyo-e*, Kitagawa Utamaro (1763 -1806) nổi tiếng với những bức chân dung phụ nữ trong các tình huống hàng ngày. Trong bức tranh này, ông khắc họa một nữ phục vụ quán trà trẻ tên Okita đang mang biểu tượng nghề nghiệp của cô. Trà, và việc phục vụ trà, đóng vai trò chính trong việc định hình văn hóa thời Edo, từ hình thức cao nhất là trà đạo đến niềm vui tụ tập trong các quán trà chỉ để đơn thuần giải khát.



“Một Tách Trà” (1909) của Lillian Westcott Hale cho tạp chí *Collier*; một tạp chí định kỳ hàng tuần được lưu hành từ năm 1888 đến tháng 1 năm 1957.



Trạm cân trà, từ giữa năm 1905 đến 1915, đặt tại trang trại và nhà máy chế biến trà Chakva ở phía bắc Batumi, gần bờ Biển Đen, Georgia. Trang trại và nhà máy Chakva là một trong những nhà cung cấp trà chính cho tất cả các vùng của Đế chế Nga. (Bộ sưu tập Sergei Mikhailovich Prokudin-Gorskii, Thư viện Quốc hội.)





Trà đã được nén thành dạng bánh. Trong trường hợp trà Phổ Nhĩ (trái), những chiếc lá được lấy ra nhẹ nhàng từ mép để giữ cho lá còn nguyên. Dao được làm riêng cho mục đích này, nhưng không *thật sự cần thiết*. Trong trường hợp trà đen, trà được cạo bằng một con dao sắc. (Ảnh trên của Vladimir Sazonov/Shutterstock; ảnh dưới của hjochen/Shutterstock)



Tỉnh Shizuoka, nằm ở phía tây Tokyo giữa núi Phú Sĩ và bờ biển, là vùng trồng trà phong phú nhất của Nhật Bản, chiếm khoảng 40% sản lượng trà thương mại của đất nước. (Ảnh của Craig Hanson/Dreamstime)



Quá trình sấy làm giảm hàm lượng nước đến mức cuối cùng và chặn đứng hoạt động của enzyme. Trà được xếp lớp mỏng trên khay sấy. Phòng nơi diễn ra quá trình sấy rơi vào khoảng 212-248°F (100-120°C). Mục tiêu là đưa hàm lượng nước xuống còn 3 - 6%. (Ảnh của asharkyu/Shutterstock)



Thu hoạch trà ở Munnar, thủ đô trà của Ấn Độ. Thân cây trà có thể cao tới hơn 50 feet (khoảng 16 mét) nhưng thường được cắt tỉa đến ngang eo để tạo điều kiện cho thu hoạch. Công việc được thực hiện bằng tay, như nó đã được thực hiện trong suốt lịch sử lâu đời của trà. (Ảnh của Alexandra Lande / Shutterstock)



SRI LANKA. Tháng 9 năm 2017. Tuyến tàu màu xanh giữa Kandy và Ella là một tuyến đường dài, đi xuyên qua trung tâm của xứ sở trà. (Ảnh của Thomas Dekiere / Shutterstock)



Một tủ trữ trà ở Uji, Kyoto, Nhật Bản. (Ảnh của Fg2)



この茶壺型ポストは2001年3月23日
「宇治市制施行50周年」を
記念して設置されました。

Một thùng thư trong hình dạng hộp trà ở Uji, Kyoto, Nhật Bản. (Ảnh của Materialsscientist)



Nước được rót và trà được đánh trong Trà đạo Nhật Bản (Ảnh của Georges Seguin (*Okki*))



Rương trà với những hộp trà, Anh, vào khoảng năm 1790.

(Gỗ tuyết tùng và gỗ sồi được bọc bằng gỗ cây phong, gỗ harewood, gỗ uất kim hương, gỗ kingwood, sơn tiêu, gỗ dến, gỗ nhựa ruồi, và gỗ nhựa ruồi thắm màu; lót giấy bạc. Viện Bảo tàng Mỹ thuật Metropolitan.NYC. Điều khắc và Nghệ thuật Trang trí châu Âu. Số đăng ký 64.101.1192-1194a,b, Quà tặng của Irwin Untermyer, 1964)



Một bộ trà từ Ma-rốc. Những chiếc cốc không có quai cầm, và bình trà được thiết kế để rót trong thời gian dài. Việc mời trà du khách là một điểm tinh túy của lòng hiếu khách Ma-rốc. Thức uống tạo điểm nhấn của họ là trà thuốc súng được pha với bạc hà trong một quá trình chuẩn bị thông thả và cẩn thận. (Ảnh của LiliGraphie / Shutterstock)



Trà Ngọc Rồng (Dragon Pearl tea) được cuộn bằng tay. Loại trà hoa lài phổ biến nhất là trà xanh có mùi hoa lài, mặc dù trà trắng và đen cũng có thể được sử dụng. Trà Ngọc Rồng sẽ từ từ bung ra trong nước để tỏa ra hương vị trà tinh tế. (Ảnh của zow / Shutterstock)



Trà Bạch Kim nén. Trong tất cả các loại trà trắng, Bạch Kim là loại được đánh giá cao nhất. Nó được hái vào đầu mùa xuân, trước khi chồi nở ra. Hương vị nhẹ, ngọt thanh và nước trà pha có màu vàng rất nhạt (Ảnh của Iryna Kolesova / Shutterstock)



Một chiếc váy làm từ lụa organza và túi đựng trà rooibos rỗng (còn gọi là trà Redbush, hay Hồng trà Nam Phi). (Ảnh của Asy Asendorf, Zurich)



“Trà” không chỉ nói đến đồ uống, mà còn là những bữa ăn nhẹ kèm theo trà. Trà kem, gồm trà và bánh nướng với kem đông clotted cream* và mứt, là một bữa trà chiều điển hình, trong khi bữa trà đầy đủ có thể bao gồm bánh sandwich nhỏ hoặc các món ăn mặn khác. (Ảnh của petereleven / Shutterstock)



Mặc dù các giả thuyết về lý do và cách thức là khác nhau, nhiều người hâm mộ trà xác thực cho câu châm ngôn rằng trà có vị ngon nhất khi được ngâm và phục vụ bằng đồ sứ xương. (Ảnh của Christopher Elwell/ Shutterstock).

Các con đường của nha phiến, trà và bạc quấn chặt lấy nhau. Trong nhiều thập kỷ, Anh và các quốc gia phương Tây khác đã rót bạc Mexico vào Trung Quốc để chi trả cho trà và các mặt hàng trao đổi trong thương mại khác. Từ 1800 đến 1810, người Anh đã chi trả ước tính là 983 tấn bạc cho Trung Quốc, chủ yếu cho trà. Đến nha phiến của Ấn Độ thì dòng chảy của bạc này đi ngược lại. Từ 1830 đến 1840, Trung Quốc đã trao đổi 366 tấn bạc với người Anh, chủ yếu cho nha phiến được trồng ở Ấn Độ nhưng do người Anh kiểm soát. Có thời điểm gần một triệu người làm việc trong ngành công nghiệp nha phiến của Ấn Độ.

Không khác với việc buôn bán thuốc phiện bất hợp pháp ngày nay, thương mại nha phiến tạo ra lợi nhuận khổng lồ. Chính phủ Anh không chỉ biết về việc buôn bán bất hợp pháp, họ còn cổ vũ nó, như thế cũng là cổ vũ cho việc

nghiện thuốc phiện. Họ thành công vang dội về việc đó, mở ra những cảng mới dọc theo bờ biển Trung Quốc và tìm ra những con nghiện mới.

Người Mỹ cũng tham gia buôn bán thuốc phiện ở Trung Quốc. Vì thị trường thuốc phiện Ấn Độ nằm dưới sự độc quyền của Công ty Đông Ấn thuộc Anh, người Mỹ đã mua thuốc phiện ở Thổ Nhĩ Kỳ và vận chuyển nó đến Trung Quốc. Tuy nhiên, lúc ở đỉnh cao, việc buôn bán thuốc phiện của Mỹ chỉ bằng một phần hai mươi của người Anh.

Căng thẳng gia tăng

Khi căng thẳng giữa Trung Quốc và Anh leo thang, vấn đề có thể được gói gọn trong một phát biểu duy nhất: cả hai quốc gia đều cảm thấy rằng họ là cường quốc số một trên trái đất. Người Anh, ở đỉnh cao của chủ nghĩa bành trướng phi thường, cảm thấy như thể vua của họ xứng đáng được tất cả các dân tộc trên toàn cầu tôn vinh và kính trọng. Người Trung Quốc, những người tin rằng họ là hậu duệ của các vị thần và hoàng đế của họ là Con của Thượng đế, đã nghĩ rằng tất cả những người khác đều thua kém họ. Chính thái độ này, cũng như nhiều xung đột trong thương mại và kinh tế, đã kích động sự căng thẳng giữa hai quốc gia.

Theo Hiến pháp, Công ty Đông Ấn thuộc Anh đã bị lên kế hoạch để từ bỏ độc quyền thương mại với Trung Quốc vào tháng 4 năm 1834. Bất chấp sự phản đối của công ty, các quốc gia thương mại châu Âu khác nhất quyết rằng những điều khoản của Hiến pháp phải được giữ nguyên. Không muốn từ bỏ vị trí lãnh đạo của mình tại Trung Quốc, chính phủ Anh quyết định cử một quan chức ngoại giao thay thế ban lãnh đạo công ty. Cuối cùng, Nội các Anh đã tạo ra một Tổng quản lý Thương mại tại Quảng Châu và trao chức vụ lãnh sự cho vị trí này.

Huân tước William Napier là người đầu tiên được chọn làm tổng quản lý. Mặc dù người Anh đã trao cho ông vị trí lãnh sự, nhưng người Trung Quốc thì

không, và họ từ chối thừa nhận ông là một nhà ngoại giao cấp cao. Khi Napier gửi lời đến Triều đình Trung Quốc rằng ông sẽ đến gặp các quan chức, họ trả lời rằng ông phải chờ hoàng đế cho gọi.

Napier điên tiết và đi thuyền đến Quảng Châu. Nếu ông không thể gặp hoàng đế, ông tuyên bố, người duy nhất ông sẽ nói chuyện cùng là tổng trấn, nhân viên cao cấp nhất của Thương hội Hong, một nhóm thương nhân Trung Quốc kiểm soát việc ngoại thương. Thật không may, các hội viên của Thương hội Hong khét tiếng tham nhũng và thường bị mua chuộc để làm ngơ trước nhiều giao dịch với các thương nhân phương Tây, bao gồm và đặc biệt là những người buôn bán thuốc phiện.

Tổng trấn Trung Quốc từ chối diện kiến Napier, bảo các hội viên Thương hội Hong đưa ông ta về nhà, và đe dọa trừng phạt nghiêm khắc nếu họ không làm thế. Napier, vẫn đang mong đợi được đối xử như một nhà ngoại giao cấp cao, tiếp tục chờ đợi ở Quảng Châu. Tổng trấn đã trả đũa bằng cách chiếm lấy một nhà máy của Anh. Ông yêu cầu gửi tất cả các công nhân Trung Quốc về nhà và ra lệnh cho Napier rời khỏi đất nước. Cuối cùng, để có hiệu quả ngay lập tức, ông ra lệnh giảm mạnh giao dịch thương mại trà, và bắt buộc các biện pháp này phải được giữ nguyên cho đến khi Napier rời Quảng Châu. Napier từ chối, rồi tình hình tiếp tục leo thang cho đến khi Napier trở nên ốm yếu vì một cơn sốt, cuối cùng chết tại cảng Macao.

Tất nhiên, người Anh không bỏ cuộc, mà gửi các quan chức khác đến để giải quyết tình hình. Người Trung Quốc rất lo lắng về tình trạng nghiện thuốc phiện tràn lan ở nước này và quyết tâm ngăn chặn việc buôn bán thuốc phiện. Năm 1838, hoàng đế bổ nhiệm một quan chức mới, Lâm Tắc Từ để giải quyết tình hình. Lâm rất trung thực và hết lòng ngăn chặn tình trạng nghiện thuốc phiện. Ông yêu cầu giao nộp tất cả thuốc phiện do các thương nhân nước ngoài nắm giữ. Khi các thương nhân phương Tây không tuân thủ, ông đã cho

ngừng mọi hoạt động buôn bán với Anh, phong tỏa các đại lý và bắt giữ nhiều viên chức Thương hội Hong tham nhũng.

Nhà lãnh đạo Anh tại Quảng Châu vào thời điểm này là Đại úy Charles Elliot, cá nhân ông cũng phản đối việc buôn bán thuốc phiện. Elliot đáp lại những hành động của Lâm bằng cách ra lệnh cho các thương nhân người Anh giao lại tất cả các rương thuốc phiện họ có trên tàu, khoảng hai mươi ngàn rương. Lâm chấp nhận và phá hủy tất cả thuốc phiện.

Cả Elliot và các thương nhân người Anh đều tin rằng chính quyền sẽ bù lỗ cho họ, nhưng các quan chức chính phủ lại cảm thấy khác. Họ rất tức giận. Elliot đã thu gom số thuốc phiện trị giá bằng một hóa đơn khoảng chín triệu đô la bạc Mexico (một đô la Mexico giá khoảng 2,5 bảng Anh vào giữa thế kỷ 19, khoảng 169 bảng Anh hay 335 đô la ngày nay). Và, ngoài ra, ông đã công khai thừa nhận sự tồn tại của thuốc phiện và bằng cách đó, vô tình chấp nhận trách nhiệm chính thức đối với việc buôn bán bất hợp pháp.

Các cuộc chiến tranh nha phiến

Phản ứng của người Anh trước tình huống này là gửi tàu chiến đến Quảng Châu, ở đó họ đã tiêu diệt nhanh chóng và hiệu quả quân đội của Lâm Tắc Từ vào năm 1840, từ đó bắt đầu cuộc Chiến tranh Nha phiến thứ nhất. Đối với người Trung Quốc, ngay từ đầu đó đã là một cuộc chiến tranh tàn khốc.

Mặc dù người Trung Quốc đã thực sự phát minh ra thuốc súng, họ chưa bao giờ trải nghiệm bất cứ điều gì như chiến tranh hiện đại. Súng của họ được cố định, khiến việc ngắm bắn khó khăn hơn cả và đường đi của đạn kém. Nhiều quả đạn đại bác chỉ đi được một quãng ngắn. Những vũ khí như vậy không hiệu quả đối với các loại súng và pháo cao cấp của Anh, bởi vậy Trung Quốc nhanh chóng bị đánh bại. Người Anh kiên trì và chẳng bao lâu họ đã kiểm soát Quảng Châu cũng như các vùng khác của Trung Quốc. Lo sợ một

cuộc tấn công vào thủ đô Bắc Kinh và sự kết thúc của đế chế, cuối cùng các quan lại Trung Quốc đã thuyết phục hoàng đế của chính họ cầu hòa.

Kết quả là Hiệp ước Nam Kinh, được ký ngày 29 tháng 8 năm 1842. Điều khoản của hiệp ước đã mở ra các cảng Quảng Châu, Hạ Môn, Phúc Châu, Ninh Ba, Thượng Hải và trao tặng Hồng Kông cho người Anh vĩnh viễn. Ngoài ra, nước Anh còn được trao tặng địa vị “quốc gia được quý chuộng nhất” ở Trung Quốc. Người Trung Quốc đã buộc phải trả tiền cho số thuốc phiện bị mất và chi phí cho cuộc chiến. Mặc dù người Anh cũng đã cố gắng thuyết phục người Trung Quốc hợp pháp hóa thuốc phiện, Hoàng đế vẫn cương quyết từ chối, ngài nói, “Không gì có thể khiến trăm kiếm lợi từ sự suy đồi vô đạo đức và khôn khổ của thần dân trăm”.

Người Trung Quốc bị đánh bại và hủy hoại. Phần lớn dân chúng đã ở trong tình trạng nghiện thuốc phiện, chính phủ không ổn định và tinh thần của người dân rất thấp khi họ nhận ra một cách đau đớn rằng đất nước của họ, mà họ cho là bất khả chiến bại, đã bị đánh bại bởi một hòn đảo nhỏ cách đó nửa vòng trái đất.



Như thế, việc buôn bán thuốc phiện bất hợp pháp vẫn tiếp tục, cũng như Trung Quốc vẫn tiếp tục chống đối điều đó. Người Anh không hài lòng với Hiệp ước Nam Kinh và không thể chờ để mở thêm cảng và hợp pháp hóa thuốc phiện. Kết quả là một cuộc Chiến tranh Thuốc phiện lần thứ hai vào năm 1856. Một lần nữa, người Anh đã thắng dễ dàng và Hoàng đế lại buộc phải đàm phán để cứu Bắc Kinh, dẫn đến Hiệp ước Thiên Tân vào năm 1858. Còn nhiều cảng hơn nữa được mở cho người nước ngoài, và các nhà truyền đạo Kitô giáo cũng được phép vào. Cuối cùng, người Trung Quốc đã hợp pháp hóa thuốc phiện và Anh tiếp tục xuất khẩu thuốc phiện Ấn Độ sang Trung Quốc cho đến năm 1911.

Việc buôn bán trà không bị ảnh hưởng bởi các cuộc chiến và tranh chấp trong những năm 1840 và 1850, lợi nhuận tiếp tục tăng lên khi trà ngày càng trở nên quan trọng hơn trong cuộc sống hàng ngày của người Anh. Năm 1836, John Barrow đã viết trên *Tạp Chí Hàng Quý* của Anh rằng, “Đó là một tình huống trớ trêu rằng chúng ta trồng cây thuốc phiện ở vùng lãnh thổ Ấn Độ của mình để đầu độc người dân Trung Quốc, để đổi lấy một loại đồ uống lành mạnh mà họ chuẩn bị gần như chỉ dành cho chúng ta.”

VIỆC TRỒNG TRÀ Ở ẤN ĐỘ

Trong nhiều thập kỷ, người Anh đã nhận thức được rằng cây trà là thực vật bản địa của Ấn Độ. Cây trà bụi bản địa lần đầu được tìm thấy mọc ở Assam vào năm 1778, và có những tin đồn rằng người Assam đã uống trà vào thời gian đó. Joseph Banks, một nhà thực **vật** học người Anh đi cùng thuyền trưởng Cook trong cuộc hành trình thứ ba kéo dài từ 1776 đến 1780, đã viết rằng ông tin là trà có thể được trồng thành công ở miền bắc Ấn Độ. Người Anh từ lâu đã quan tâm đến việc trồng trà ở Ấn Độ, nhưng chừng nào mà

thương mại trà với Trung Quốc còn mang lại lợi nhuận cao như vậy, thì mối quan tâm này vẫn chỉ mang tính viển vông không thực tế.

Năm 1823, thương nhân người Anh Robert Bruce đã đến Assam, tại nơi đây ông biết được sự tồn tại của cây trà và say mê với ý tưởng trồng trà ở Ấn Độ. Năm 1826, chính phủ Anh, với sự hỗ trợ của Công ty Đông Ấn, đã thôn tính khu vực Assam. Khu vực này, bao gồm gần như toàn bộ thung lũng của thượng nguồn sông Brahmaputra, là một vùng đất khắc nghiệt, không ở được, rất bằng phẳng và phần lớn chỉ cao hơn ba trăm feet (khoảng 91 mét) so với mực nước biển. Nhiệt độ và độ ẩm cao làm cho điều kiện khí hậu không thay đổi trong suốt cả năm. Mặc dù hầu như không lý tưởng cho môi trường sống của con người, nhưng khí hậu ở đây tỏ ra tuyệt vời cho việc trồng nhiều loại cây, bao gồm cả trà.

Chẳng bao lâu, Robert Bruce được anh trai của ông, Charles, người đang chỉ huy quân đội ở vùng Assam tham gia cùng. Hai anh em đã không mệt mỏi trong nỗ lực trồng trà và cuối cùng họ đã thành công đủ để gửi mẫu cây của họ đến Tiến sĩ Nathaniel Wallich, nhà thực vật học làm việc cho Công ty Đông Ấn. Các thương nhân người Anh khác, cũng quan tâm không kém đến khả năng trồng trà ở Ấn Độ, đã gửi mẫu từ cây trà dại mọc bụi mà họ tìm thấy. Không thể giải thích được, Wallich đã chậm chạp trong việc xác nhận rằng những mẫu này thực sự là cây trà, nhưng cuối cùng vào đêm Giáng sinh năm 1834, ông tuyên bố rằng các mẫu đó thực sự là của cây trà mọc bụi, mà bây giờ chúng ta phân loại là *Camellia sinensis* chủng *Assamica*, và chúng phải là thực vật bản địa của vùng Thượng Assam. Ông phát biểu, “Chúng tôi hoàn toàn tin tưởng rằng cây trà vừa được khám phá ra, dưới sự quản lý thích hợp, có khả năng được trồng hoàn toàn thành công cho mục đích thương mại.”

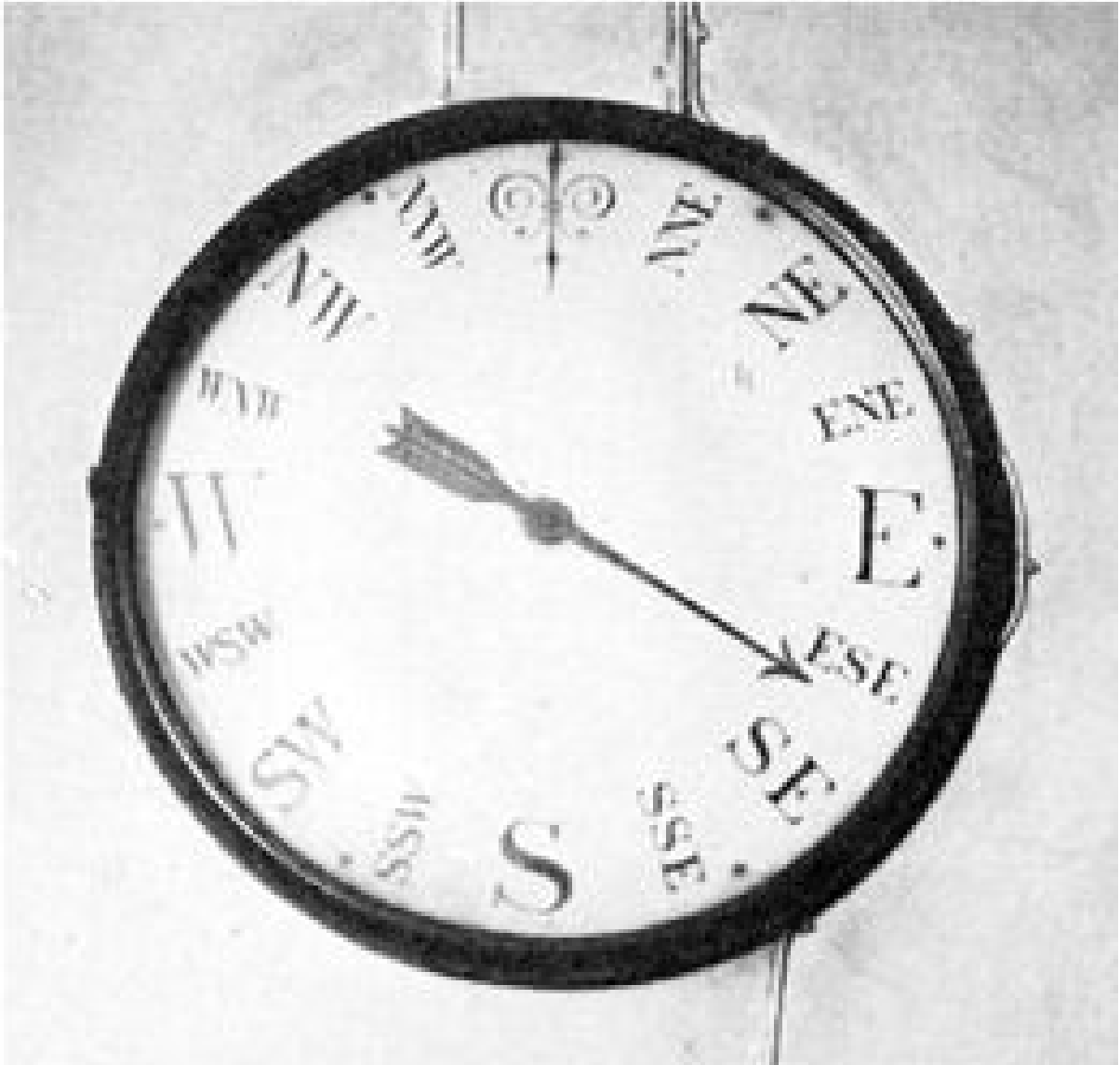
Ngày nay chúng ta biết rằng cây trà *Camellia sinensis* chủng *Assamica* là cây bản địa ở nhiều vùng ẩm áp, bao gồm Assam, Miến Điện, Thái Lan, Lào, Campuchia và Việt Nam. Nó phát triển lớn hơn nhiều so với các cây trà bản

địa của Trung Quốc (*Camellia sinensis* chủng *Sinensis*) và có thể đạt được chiều cao từ 17 mét (56 feet) trở lên, nhưng được cắt tỉa ở kích thước dễ quản lý hơn trong các vườn trà hoặc đồn điền. Những cây trà xứ ấm này có lá to cứng, phát triển nhanh và sống đến khoảng 40 tuổi.

Trà *Camellia sinensis* chủng *Sinensis* chỉ cao 5,7 mét (17 feet), mặc dù vậy, trong canh tác nó cũng được giữ ở độ cao hơn một mét (ba đến bốn feet). Loại trà này hợp với nhiệt độ mát mẻ của độ cao từ hai đến sáu ngàn feet, có lá hẹp, nhỏ và lớn chậm. Đây là một loại cây sống lâu, khỏe mạnh, có thể tồn tại từ một thế kỷ trở lên. Phải mất khoảng gấp đôi sản lượng thu hoạch của lá trà giống Trung Quốc mới bằng trọng lượng trà giống assam có lá lớn hơn.

Mặc dù anh em nhà Bruce và những người khác đã cố gắng trồng cả hai giống ở khu vực Ấn Độ của họ, nhưng không có gì ngạc nhiên, giống *assam* đã chứng minh là phát triển tốt hơn nhiều so với các giống bản địa của vùng có địa hình cao ở Trung Quốc. Tuy nhiên, trong tương lai, giống trà Trung Quốc sẽ chứng minh nó phát triển cực kỳ tốt ở vùng núi Darjeeling.

Khi Công ty Đông Ấn mất độc quyền thương mại sang Trung Quốc vào năm 1834, mối quan tâm của họ đối với việc trồng trà ở Ấn Độ leo thang nhanh chóng. Một trong những nhân viên của công ty, George James Gordon, đã được gửi đến Trung Quốc để thu thập cây và hạt giống, đồng thời tìm các chuyên gia để dạy các chủ đồn điền Anh cách trồng và chế biến trà. Nhiệm vụ sau không phải một điều dễ dàng, vì người Trung Quốc bị ám ảnh về việc bảo vệ bí mật trà của mình. Gordon đã xoay xở để mua ba đợt hạt giống trà, nhưng không được phép có mặt lúc chúng được thu lượm, đóng gói và vận chuyển. Khi chúng được mở ra ở Ấn Độ, chất lượng của cây và hạt kém hơn rất nhiều, hoặc chúng được đóng gói tẽ đến nỗi không có gì còn lại.



Đồng hồ gió giúp các văn phòng trà ở Luân Đôn biết về những cơn gió chủ đạo và nhờ đó biết được tình trạng các lô hàng của họ.

Bất chấp những thách thức được đưa ra bởi việc trồng trà ở Ấn Độ, Charles Bruce đã vẽ một bức tranh màu hồng về những khả năng có thể xảy ra trong những bức thư của ông, khiến nhiều người ở Luân Đôn trở nên vô cùng thích thú với ý tưởng này. Một nhóm các nhà đầu tư đã cùng nhau thành lập Công ty Assam vào năm 1839.

Charles Bruce đã thử trồng cả hai giống trà theo nhiều cách khác nhau trên các đồn điền của mình và tìm kiếm liên tục để có thông tin và chuyên môn tốt hơn. Ông phải mất vài năm để trồng cây trà mọc bụi và thực sự chế biến được trà, nhưng đến năm 1840, Bruce đã sản xuất được năm nghìn pound trà.

Khi cố gắng thuyết phục các doanh nhân đầu tư vào Công ty Assam, Bruce đã chỉ ra rằng nhân công ở Ấn Độ rất rẻ và thói quen sống hiền hòa của người Assam khiến họ đặc biệt phù hợp với công việc trồng và chế biến trà. Tuy nhiên, ông cũng đề cập rằng các vấn đề liên quan tới lao động có thể khó khăn, một nhận xét đã được giảm nhẹ đi rất nhiều. Mặc cho những cảnh báo về các vấn đề lao động, báo cáo của ông đã kích thích sự nhiệt tình ở Anh đến mức nhiều nhà đầu tư mới gia nhập hàng ngũ của Công ty Assam.

Trồng trà bằng cách nào?

Chính phủ Trung Quốc nghiêm cấm công dân Trung Quốc tiết lộ thông tin về việc trồng hoặc chế biến trà. Bất cứ ai cung cấp thông tin về trà hay bán cây trà và hạt giống cho người nước ngoài đều bị trừng phạt nghiêm khắc. Mặc dù vậy, người Anh đã thành công trong việc thuyết phục hoặc mua chuộc một vài trà sư người Trung Quốc để họ đến Ấn Độ - nhưng với kết quả đáng ngờ. Những người đàn ông này có lẽ không phải trà sư thực thụ và tỏ ra ít biết về việc trồng và chế biến trà. Họ cũng rất bất hợp tác khi làm việc với người Anh ở Ấn Độ.

Sự thiếu hiểu biết về cách trồng và chế biến trà chỉ là vấn đề đầu tiên trong nhiều vấn đề trên các đồn điền trà ở Ấn Độ. Nhiệt độ và độ ẩm ở Assam gần như không thể chịu đựng được đối với người lao động. Muỗi và các bệnh mà chúng gây ra, bao gồm cả sốt rét, đã lan rộng. Nhiều người quản lý đồn điền ở Anh không chỉ đối xử tệ với công nhân, buộc họ làm việc nhiều

giờ với lượng thức ăn và nước uống không đầy đủ, mà còn tỏ ra không trung thực và thối nát, bỏ trốn với tiền quỹ của công ty.

Các giám đốc của Công ty Assam tại Anh nhận được ít thông tin về những gì thực sự xảy ra tại các đồn điền ở Ấn Độ. Chủ sở hữu đồn điền vẫn gửi các báo cáo lạc quan về, và giám đốc Công ty Assam tiếp tục gửi thêm tiền.

Đến giữa thế kỷ 19, một lượng tiền khổng lồ đã được đổ vào dự án, mặc dù có rất ít thông tin về cách các khoản tiền được chi tiêu. Một điều chắc chắn là, trong nhiều năm, việc kinh doanh trà của Anh ở Ấn Độ đã cho thấy lợi nhuận rất ít.

Nhưng sức hút của lợi nhuận cao dường như làm cho mọi thứ trở nên đáng giá. Các giám đốc của Công ty Đông Ấn thuộc Anh biết rằng có tiềm năng để trở nên giàu có nhờ trà Ấn Độ, điều này chắc chắn đã được chứng minh là đúng. Họ xác định chìa khóa nằm ở việc tìm hiểu thêm về cách trồng và cách chế biến trà. Cuối cùng, vào năm 1848, công ty đã thuê nhà thực vật học kiêm săn tìm cây cỏ người Anh Robert Fortune (1812 -1880) đến Trung Quốc để tìm kiếm những cây trà khỏe mạnh cùng thông tin chính xác.

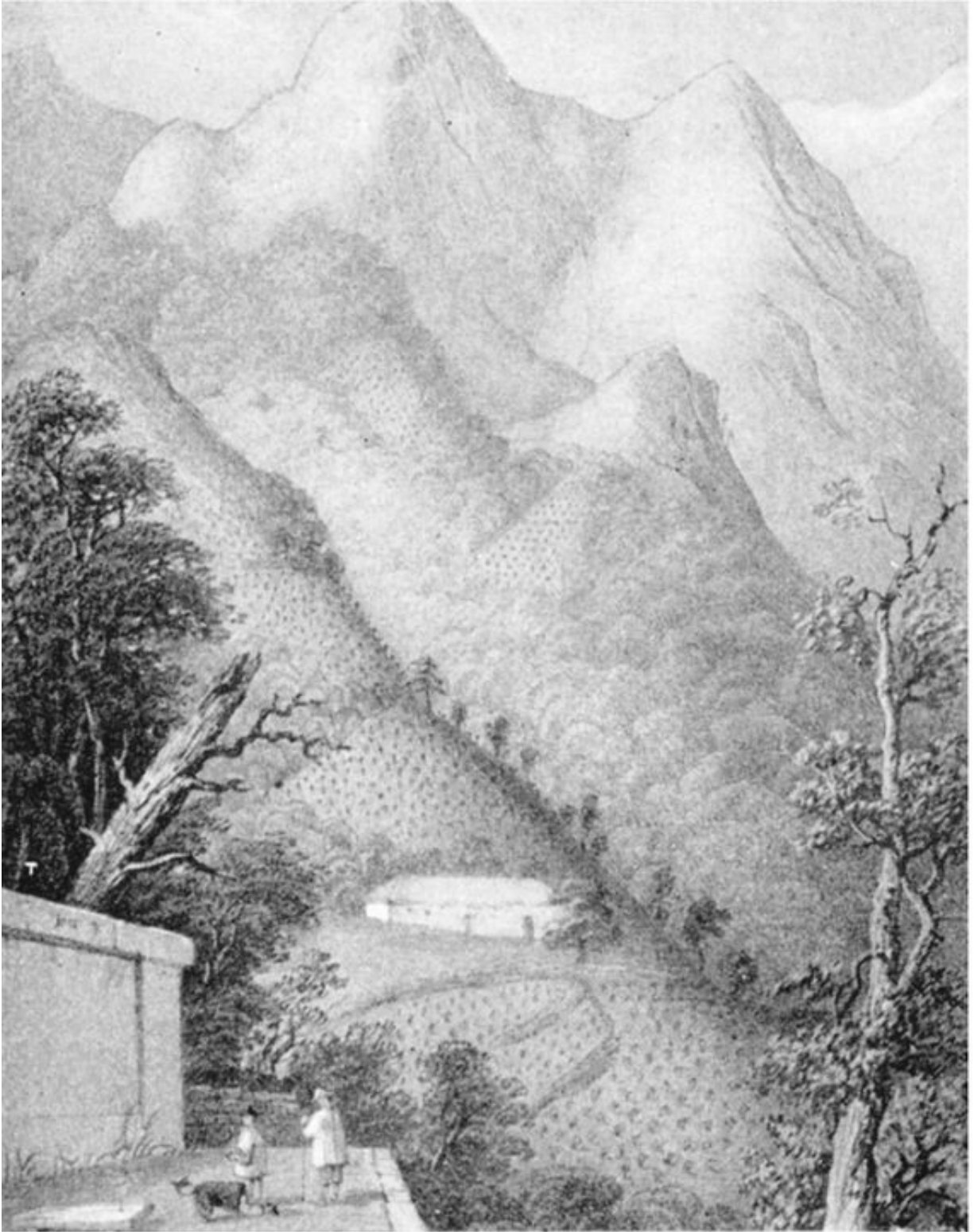
Robert Fortune

Công việc vườn tược đầu tiên của Robert Fortune là làm việc trong Vườn Bách thảo Hoàng gia, một vị trí khiến ông có niềm đam mê suốt đời với cây cỏ. Lần đầu tiên ông đến Trung Quốc để sưu tầm cây cỏ với tư cách một đặc vụ của Hiệp hội Vườn tược Hoàng gia là vào năm 1843, ngay sau khi Hiệp ước Nam Kinh được ký kết và lần đầu tiên nhiều cảng ở Trung Quốc mở cửa cho phương Tây. Sau khi rời Anh trên chiếc tàu *Emu*, bốn tháng sau ông đến Hồng Kông, và ngay lập tức đi đến Hạ Môn. Đến đầu tháng 9, ông nhanh chóng rời khỏi thành phố mà ông cho là ô trọc đó để đi sâu vào đất liền tìm cây cỏ.

Fortune rõ ràng đã thu hút rất nhiều sự chú ý khi ông du hành khắp đất nước. Nhật ký của ông khi đó nói rằng ông thường được bao quanh bởi vài trăm người dân địa phương tò mò, những người muốn biết những gì ông đang tìm kiếm. Vào cuối tháng 9, ông phải trải qua một chuyến đi thuyền vất vả đến Chu Sơn, một hòn đảo ngoài khơi bờ biển phía đông Trung Quốc, vì ông nghe nói rằng có nhiều loài thực vật mới ở đó. Mặc dù nhiều lần rơi vào tình thế gần như mất mạng do đắm tàu, cướp bóc và bệnh tật, ông coi đây là hành trình đáng để mạo hiểm vì sự đa dạng phong phú của thực vật mà ông tìm thấy. Ông đã thu thập và mang về nhiều loại cây mới cho phương Tây, bao gồm cả loại cây mà ngày nay được gọi là cây cọ Chu Sơn.

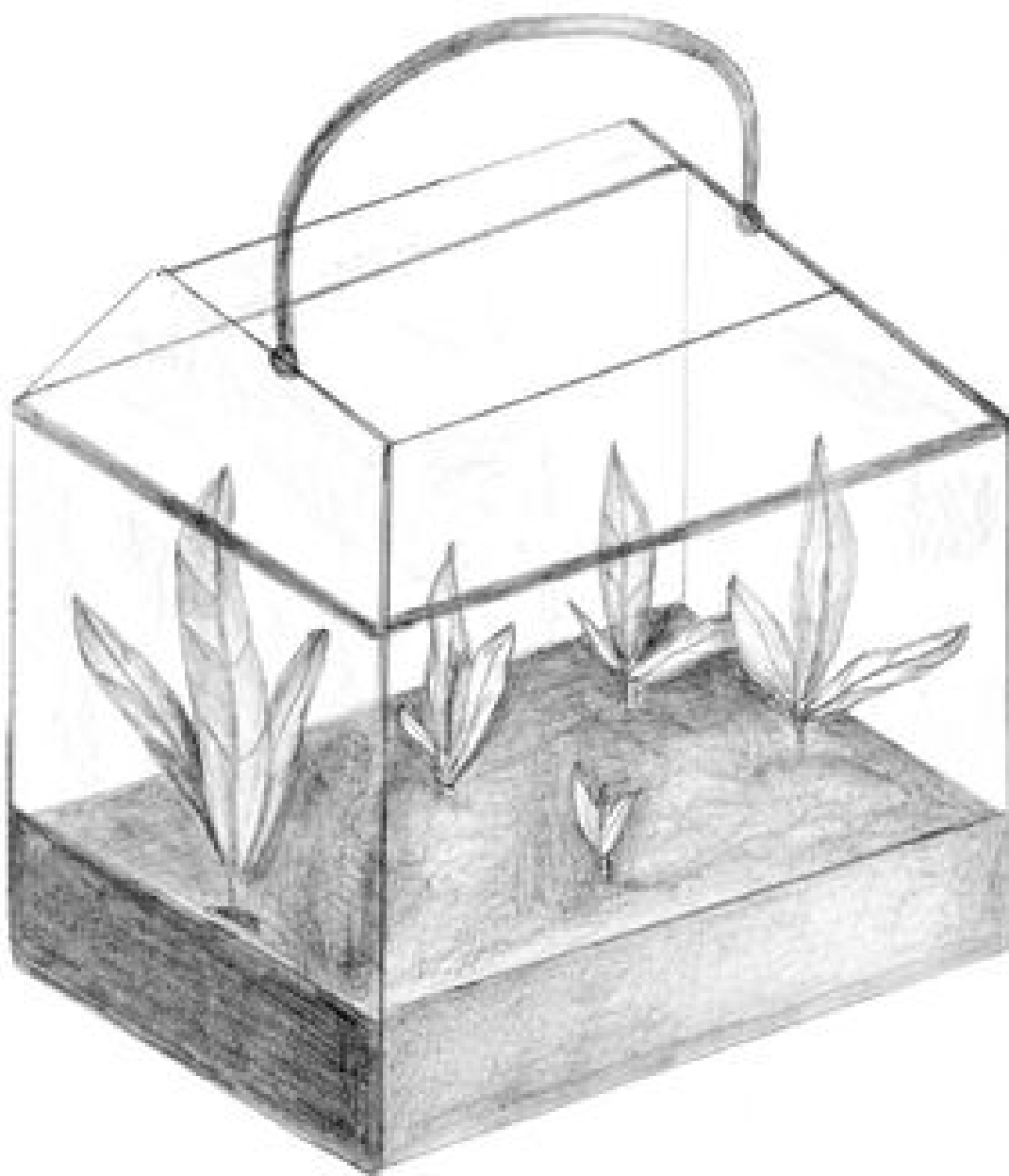
Chính trong chuyến đi đầu tiên đến Trung Quốc này, Fortune đã lần đầu chứng kiến quá trình trồng trà. Nhờ nghiên cứu các cây trà cùng quy trình làm héo và sấy khô lá, ông trở thành người phương Tây đầu tiên nhận ra rằng trà xanh và đen có nguồn gốc từ cùng một loại cây, mặc dù chúng có mùi vị rất khác nhau. Như Fortune đã phát hiện ra, các biến thể đó xuất phát từ quá trình chế biến chứ không phải do cây trà. Trà xanh không bị oxy hóa, trong khi trà đen được sản xuất bằng cách oxy hóa lá trà.

Vào tháng 6 năm 1844, Fortune quyết định du hành đến thành phố cảng Tô Châu, nơi vẫn còn đóng cửa đối với người phương Tây. Điều này đòi hỏi ông phải lén lút di chuyển. Thời điểm này, ông đã thành thạo tiếng phổ thông, và bằng cách cạo đầu chừa lại một cái đuôi sam và mặc trang phục Trung Quốc, ông đã có thể biến mình thành một thương gia người Hán. Người ta nói rằng sự nguy trang của Fortune tốt đến nỗi bạn bè người Anh phải mất một thời gian mới nhận ra ông khi ông trở về Thượng Hải. Fortune không chỉ thu thập thực vật trong tất cả các cuộc phiêu lưu của mình, ông còn lưu ý cẩn thận về thổ nhưỡng và khí hậu, đặc biệt chú ý đến cách trồng, thu hoạch và chế biến trà.



Một bức vẽ phong cảnh ở Giang Nam, An Huy, Trung Quốc, từ cuốn sách của Robert Fortune. *Những chuyến thăm đến các vùng trồng trà của Trung Quốc và Ấn Độ* (1852)

Vào tháng 8 năm 1848, ông thực hiện hành trình thứ hai đến Trung Quốc, lần này được Công ty Đông Ấn gửi đến. Mục tiêu của ông là tìm ra những cây trà và hạt giống trà tốt nhất có thể để gieo trồng ở Ấn Độ. Ông xoay xở để thu thập và gửi hai mươi ngàn cây trà đến Ấn Độ, sử dụng bốn tàu khác nhau để giảm thiểu nguy cơ mất tất cả số cây vì một thảm họa có thể xảy ra. Bởi vì ông không biết liệu hạt trà có thể tồn tại trong suốt cuộc hành trình dài hay không, Fortune đã sử dụng hộp Wardian mới được phát minh để nảy mầm hạt giống trên đường. Hộp Wardian, phát minh của Tiến sĩ Nathaniel Bagshaw Ward (một nhà vật lý kiêm nhà thực vật học nghiệp dư ở Luân Đôn) là một nhà kính thu nhỏ, giống như một vườn ươm. Nó cho phép những người trồng cây ngay lập tức gieo hạt giống mà họ đã thu thập được, sau đó gửi về quê nhà những cây nhỏ thay vì những túi hạt giống, vì những túi này có thể không tồn tại được nhiều tháng hoặc thậm chí nhiều năm trên biển.



Hộp Wardian

Fortune đã thuê được tám chuyên gia trà Trung Quốc đi cùng ông, mua dụng cụ và nguyên liệu cần thiết để chế biến trà. Công ty Đông Ấn ngày ngất với những đột phá thành công của ông vào Trung Quốc, và trên cơ sở những gì ông học được tại đó, Robert Fortune đã có thể giúp việc sản xuất trà ở Ấn

Độ tăng nhanh và mạnh mẽ. Lợi nhuận sớm được cải thiện và Công ty Assam đã có thể trả cổ tức đầu tiên vào năm 1853.

Robert Fortune quay trở lại Trung Quốc từ năm 1853 đến 1856, lần này ông được chính phủ Hoa Kỳ tài trợ, họ muốn thành lập ngành công nghiệp trà của riêng mình. Tuy nhiên, cuối cùng kế hoạch này đã bị hủy bỏ, do cuộc Nội chiến của Mỹ khởi phát.

Đến năm 1862, hai triệu pound trà đã được sản xuất tại Ấn Độ. Năm 1866, số lượng đã tăng lên sáu triệu pound, mặc dù chín mươi phần trăm trà nhập khẩu vào Anh trong năm đó vẫn đến từ Trung Quốc. Bất chấp một lượng lớn trà đã được sản xuất tại Ấn Độ, việc sản xuất rất tốn kém và bản thân trà tại đó có chất lượng kém hơn. Các ngân hàng và doanh nhân đã đầu tư rất nhiều vào trà Ấn Độ bắt đầu thu hồi các khoản họ cho vay, dẫn đến sự sụp đổ tạm thời của thị trường trà Ấn Độ vào cuối những năm 1860. Sau một vài năm, ngành công nghiệp trà đã có thể tái tổ chức, kết quả là sản xuất phát triển và trà có chất lượng cao hơn, đặc biệt là từ vùng Assam. Cuối cùng, trà Ấn Độ được bán rẻ hơn so với trà nhập khẩu từ Trung Quốc. Năm 1888, tám mươi sáu triệu pound trà đã được sản xuất ở Ấn Độ và việc nhập khẩu trà từ Ấn Độ cuối cùng đã vượt qua việc nhập khẩu từ Trung Quốc.

Darjeeling

Mặc dù hầu hết các loại trà được trồng ở Ấn Độ vẫn đến từ khu vực Assam, các khu vực khác cũng thử nghiệm trồng trà và có lẽ không khu vực nào thành công như Darjeeling. Vào giữa thế kỷ 19, Darjeeling chủ yếu là một khu nghỉ mát, được quân đội Anh và giới nhà giàu Ấn Độ sử dụng như một nơi để thoát khỏi sức nóng của các khu vực thấp hơn. Mặc dù chỉ cách Assam 120 dặm, nhưng mãi đến năm 1856 trà mới được trồng ở đó, khi một bác sĩ giải phẫu

người Anh, Tiến sĩ Arthur Campbell, trồng hạt giống trà trong vườn thực vật của mình tại Beechwood, Darjeeling, ở độ cao bảy ngàn feet. Tiến sĩ Campbell và những người khác nhanh chóng nhận ra rằng giống trà *sinensis* (hay còn gọi là *jat*, như trong tiếng Hindu) phù hợp hơn để trồng trong khí hậu mát mẻ của các vùng núi phía bắc Ấn Độ so với giống *assam*.

Trà ở Darjeeling đã được chứng minh là có chất lượng rất cao với hương vị “nho” đặc trưng. Người ta cũng nhận thấy trà Darjeeling đặc biệt phù hợp để pha trộn với những mùi vị gây nghiện như hoa nhài.

Đồn điền trà Ấn Độ thế kỷ 19

Trong nửa cuối thế kỷ 19, số mẫu đất trồng trà ở Ấn Độ đã tăng lên khủng khiếp, và theo đó nhu cầu lao động cũng tăng. Công ty Assam đã bắt đầu nhập khẩu lao động ngoài Ấn Độ từ đầu năm 1839, nhưng khi ngày càng có nhiều đất được dùng để trồng trà, việc tìm kiếm lao động giá rẻ tập trung ở Bengal, nơi những người *culi* được trả một số tiền nhỏ nhoi để rời khỏi quê nhà và đến Assam làm việc trong các đồn điền.

Điều kiện trong hành trình từ Bengal đến Assam rất kinh khủng, với cái nóng, muỗi, bệnh tật và nạn đói làm những người lao động mới khổ sở. Các nhà thầu và đại lý lao động được trả tiền cho mỗi *culi* mà họ giao sống cho các đồn điền trà. “Sống” không tương đương với “khỏe mạnh”, và trong vài năm, hơn một nửa số người chết trên đường đi, trong khi vô số người đã đến nơi yếu đến nỗi họ chết ngay trong năm, chủ yếu do dịch tả. Họ chỉ được coi như một phần khác của phương trình tài chính tính toán bởi Công ty Assam. Nếu giao hàng còn sống, thanh toán sẽ được thực hiện đầy đủ. Nếu một *culi*

chết trước khi đến đồn điền, thanh toán sẽ được điều chỉnh tương ứng. Khoảng 30 phần trăm số nhân công mới tuyển là phụ nữ có mang theo trẻ em.

Tại sao những người đàn ông và phụ nữ này lại tự nguyện rời khỏi quê nhà của họ, mạo hiểm với một cuộc hành trình vất vả, làm việc trong hoàn cảnh tàn khốc để có được rất ít tiền và gần như không có hy vọng trở về quê nhà? Họ không còn lựa chọn nào khác. Vào thời điểm này, Bengal đã phải chịu một nạn đói gây ra bao nhiêu cái chết vào năm 1865 - 1866, với gần 1,5 triệu người chết. Hàng triệu người khác vẫn bị suy dinh dưỡng. Đó là một tình huống tuyệt vọng dường như không có lối thoát, ngoại trừ việc nắm lấy cơ hội đi đến các đồn điền trà ở Ấn Độ.



Voi dọn rừng cho khu đất trồng trà (Ấn Độ; không có niên đại)

Con voi thiết yếu

Người dân Ấn Độ không đơn độc trong nỗi khổ của họ mang tên trà. Việc tạo ra ngành công nghiệp trà sẽ không thể thực hiện được nếu không có voi. Lúc đầu những con thú khổng lồ này là phương tiện duy nhất để vận chuyển trà, và sử dụng nguồn sức mạnh từ voi là cách duy nhất người Anh có thể dọn sạch những mảnh đất rộng lớn để trồng trà. Ngay cả những con voi cũng có một thời gian khó khăn để di chuyển trong rừng rậm Ấn Độ. Kết quả là sự sụt giảm đáng báo động trong quần thể voi bản địa, khi hàng trăm voi con bị bắt và huấn luyện để làm việc và nhiều con đã không sống sót. Ngày nay, voi châu Á có nguy cơ tuyệt chủng cao gấp mười lần so với voi châu Phi. Đây là một phần kết quả của việc mất đi môi trường sống. Nơi sinh sản và nuôi dưỡng tự nhiên của chúng trùng với vùng đất được dành để trồng trà, và chúng không còn nơi nào để đi.

Các đồn điền trà do người Anh kiểm soát ở Assam trong thế kỷ 19 nằm cách xa nhau. Sự cô lập địa lý này cho phép các chủ sở hữu quản lý chúng theo ý mình. Giống như những nô lệ sống trong các đồn điền miền Nam Hoa Kỳ trước nội chiến, tất cả phu trà đều sống trong các đồn điền và hoàn toàn phụ thuộc vào chủ về nhà ở, thực phẩm, nước sinh hoạt và thuốc. Mặc dù một số đồn điền tốt hơn so với những nơi khác, nhưng nhìn chung, điều kiện trong đó rất khó khăn cho người lao động. Cái nóng và côn trùng liên tục hoành hành, ngoài ra thì hiếm khi có đủ thức ăn. Các nguồn cung cấp nước thường bị ô nhiễm và các bệnh như sốt rét, sốt, tiêu chảy, kiết lỵ và dịch tả lan tràn.

Đó là một tình huống không có lối thoát cho người lao động bản địa. Có nhiều hồ sơ ghi chép về việc công nhân bị bắt và đánh đập nặng nề vì cố gắng trốn khỏi đồn điền. Thông qua sự đe dọa, ràng buộc nợ nần cũng như việc

kiểm soát các khu nhà ở và phân phối thực phẩm, các chủ đồn điền người Anh đã giam giữ các phu trà bản địa. Do đó, thuật ngữ “Culi”, ban đầu có nghĩa là người làm thuê, hiện bị coi là xúc phạm.

Tình hình trở nên trầm trọng hơn bởi cường độ làm việc bắt buộc của người lao động. Các quản lý đồn điền đang cố gắng thực hiện những điều gần như không thể, đó là biến đổi rừng Assam thành đồn điền trà ngay tức khắc. Với nguồn lực hạn chế của mình, họ chỉ có thể thử điều này bằng cách buộc các culi thực hiện những nhiệm vụ cực kỳ nguy hiểm, hoặc bằng cách làm việc thật sự rất chăm chỉ và kéo dài đến nỗi họ chết vì kiệt sức.

Chính phủ Ấn Độ, dưới sự cai trị của người Anh, đã cố gắng bảo vệ quyền của người lao động bằng luật pháp. Những người quản lý đồn điền vì sợ mất lợi nhuận đã thành lập tổ chức của riêng mình, được gọi là Hiệp hội Trà Ấn Độ, và trở nên đủ mạnh để ngăn chặn bất kỳ cải cách nào của Ấn Độ nhằm thay đổi luật lao động.

Vào cuối thế kỷ, các điều kiện đã được cải thiện một chút, vì chính quyền địa phương Ấn Độ trong các khu vực trồng trà đã đạt được sức mạnh và tầm ảnh hưởng. Nhưng lý do thực sự khiến các điều kiện được cải thiện là do phần lớn đất đã được phát quang, và những người quản lý đồn điền có thể chuyển sự chú ý của họ sang việc trồng trọt. Điều này đòi hỏi lao động mệt nhọc nhưng hầu như không gây kiệt sức đến mức tử vong bằng khai hoang đất. Mặc dù vậy, điều kiện trên các đồn điền vẫn khó khăn. Chủ đồn điền tiếp tục từ chối cung cấp đủ lương thực cho nhu cầu cơ bản của người lao động. Người lớn làm việc nhiều giờ, nhưng thường thì cách duy nhất mà một gia đình có thể sống sót là có con nhỏ khoảng năm hoặc sáu tuổi làm việc bên cạnh cha mẹ.

Đến thời điểm này, nửa triệu mẫu đất ở Ấn Độ đã được dùng để trồng trà, một nửa trong số đó là ở Assam. Công việc trồng, phát triển và chế biến trà nhọc nhằn đã gây ra cái chết của hàng trăm nghìn người culi. Nhưng với tất cả

công việc và sự hy sinh này, Ấn Độ chỉ có thể giữ lại 15 phần trăm lợi nhuận nhận được từ các đồn điền, phần còn lại được chuyển đến Anh.

Cơ giới hóa và trà

Người Anh đã học được nhiều từ những thay đổi do Cách mạng Công nghiệp mang lại tại đất nước họ, và họ đã áp dụng những bài học này để cải thiện sản xuất trên các đồn điền trà ở Ấn Độ. Kết quả là một phương pháp canh tác hiệu quả được cơ giới hóa, theo đó các cách thức trồng trọt mới được sử dụng cho năng suất cao nhất có thể. Các đồn điền rất rộng lớn, và lực lượng lao động hiện đã được tổ chức để đạt hiệu quả sản xuất tối ưu, ít phụ thuộc vào sức người. Điều này khác hẳn với cách mà các vườn và đồn điền trà được vận hành ở Trung Quốc, nơi việc sản xuất thực sự không thay đổi trong một ngàn năm trở lại đây.

Máy sấy không khí nóng cơ học đầu tiên được sử dụng ở Ấn Độ vào năm 1884. Trước đây, lá trà được phơi khô hoặc được sao trong chảo trên lửa. Chẳng bao lâu sau, đã có máy cắt cuộn được cơ giới hóa để cuộn và xoắn lá, điều mà trước đây được thực hiện bằng tay. Cuối cùng, những chiếc máy phân loại và đóng gói trà đã được phát minh. Việc phát minh ra động cơ hơi nước cũng làm tăng lợi nhuận từ trà ở Ấn Độ. Các tàu hơi nước đã mang trà chế biến xuống sông Brahmaputra hoặc các đoàn tàu chạy bằng hơi nước đã đưa trà ra khỏi trung tâm Assam đến bờ biển.

Sự kết hợp giữa lao động có tổ chức, năng lượng hơi nước, cơ giới hóa và kỹ thuật bán hàng tốt đã giúp thúc đẩy sản xuất, tăng thị trường và hạ giá trà trên toàn thế giới. Kết quả đơn giản là Trung Quốc không thể cạnh tranh trên thị trường thế giới và thương mại trà Trung Quốc bắt đầu suy giảm khoảng sau năm 1890. Sự cạnh tranh từ trà được trồng ở Ấn Độ đã tác động đến cuộc sống của hàng trăm ngàn người Trung Quốc. Trong nhiều thế kỷ, người Trung Quốc sống ở các vùng sản xuất trà đã phụ thuộc vào ngành công

nghiệp trà để kiếm sống. Khi thị trường trà Trung Quốc bắt đầu suy giảm, nhiều người trong số họ mất việc, dẫn đến nghèo đói. Tình huống này đã góp phần vào sự hỗn loạn và bất ổn của Trung Quốc trong nửa sau của thế kỷ 19.

TRÀ Ở TÍCH LAN

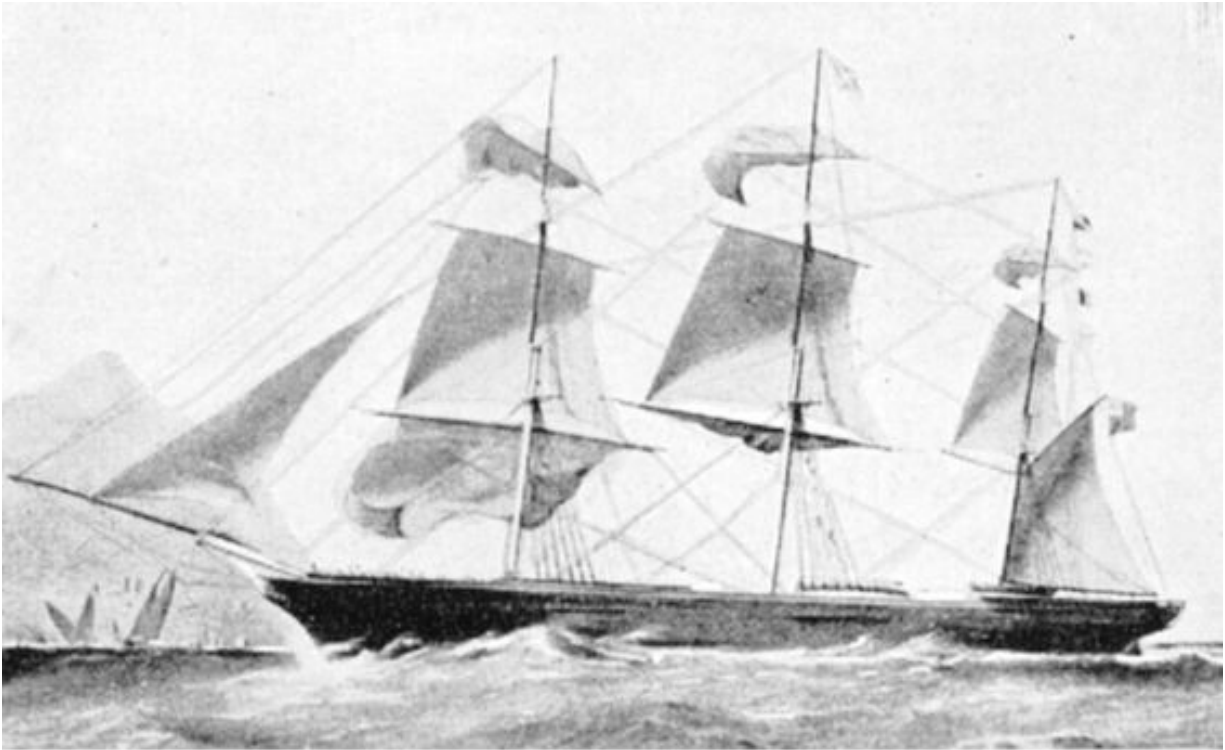
Vào cuối thế kỷ 19, cuộc cạnh tranh lớn nhất với trà Ấn Độ không phải đến từ Trung Quốc mà từ Tích Lan (Ceylon). Đổi tên thành Sri Lanka năm 1972, Tích Lan là một hòn đảo nhiệt đới lớn chỉ hai mươi dặm ngoài khơi bờ biển phía đông nam của Ấn Độ. Nó có hình dạng giống như một giọt nước mắt, dài 270 dặm từ Bắc vào Nam, với bề ngang 140 dặm tại điểm rộng nhất của nó. Các thương nhân Ả Rập và Trung Quốc đã quen thuộc với Tích Lan, giao dịch thường xuyên với họ để lấy các loại gia vị (đặc biệt là quế), ngọc trai và voi được tìm thấy trên đảo.

Phần lớn đất nước nằm ngang mực nước biển hoặc cao hơn một chút, nhưng những ngọn núi ở trung tâm đảo cao tám ngàn feet. Mặc dù khu vực phía bắc và phía đông của đất nước nằm trong “đới khô cạn” và không nhận đủ lượng mưa để trồng trọt trên diện rộng, phần còn lại của đất nước được gọi là “đới ẩm ướt”, nhận một trăm inch mưa hàng năm. Một số điểm tách biệt thậm chí có thể lên tới hai trăm inch, tương đương với lượng mưa rơi trên một khu rừng mưa nhiệt đới.

Những người châu Âu đầu tiên đến Tích Lan là người Bồ Đào Nha, những người đã cập bến năm 1505 và thiết lập các trạm giao dịch dọc theo bờ biển phía tây. Trong nửa đầu của thế kỷ 17, người Bồ Đào Nha và sau đó là người Hà Lan đã đấu tranh với nhiều nhà cai trị bộ tộc khác nhau của Tích Lan, bao gồm cả vua Kandy, người cai trị quyền lực nhất ở miền trung đất nước. Họ cũng chiến đấu với nhau cho đến năm 1656, khi người Hà Lan đánh bại người Bồ Đào Nha và nắm quyền kiểm soát Tích Lan, tình hình này kéo dài trong 140 năm tiếp theo.

Người Anh đến vào năm 1782 và nắm quyền kiểm soát khu vực trung tâm Tích Lan, họ hứa sẽ bảo vệ nhà vua Sinhalese, người đang duy trì sự cai trị lung lay tại Kandy. Đến năm 1815, người Anh đã từ bỏ lời hứa với vua Sinhalese, giành quyền kiểm soát toàn bộ đất nước và tuyên bố đây là thuộc địa của vương triều Anh. Người Anh nhanh chóng thay đổi nền kinh tế ở Tích Lan từ canh tác làm sinh kế sang hệ thống đồn điền, và ngay lập tức họ thành công ấn tượng với việc trồng cà phê ở vùng núi trung tâm.

Bất kỳ vùng đất nào thuộc sở hữu của người bản địa Tích Lan mà người Anh muốn, đơn giản là nó sẽ được Vương triều Anh mua sạch. Đến năm 1835, bốn ngàn mẫu đất đã được trồng cà phê. Đến năm 1845, số mẫu đất đã tăng lên ba mươi bảy ngàn. Ngay khi sự tăng trưởng và lợi nhuận trông như thể được đảm bảo, độ bóng láng bắt đầu rời khỏi lá cây cà phê theo nghĩa đen. Đầu năm 1869, lá cà phê ở một số đồn điền bắt đầu có dấu hiệu của một loại nấm. Trong vòng năm năm, loại nấm này đã lan rộng khắp đất nước, tác động đến mọi đất đai ở Tích Lan. Đến năm 1890, xuất khẩu cà phê từ Tích Lan chưa bằng một phần mười so với thời kỳ đỉnh cao và đơn giản là không khả thi về mặt kinh tế để giữ vững sản xuất. Hàng mẫu đất của những đồn điền trồng cà phê bỏ hoang bị phá hủy và được rao bán với một giá rẻ mạt.



Con thuyền Stornaway*

May mắn thay, nhiều nông dân đã bắt đầu trồng trà cùng với cà phê. Khi cà phê không còn trồng được nữa, nhiều khu vực đã chuyển sang trà. Nhiều vấn đề tương tự xảy ra với các đồn điền trà Ấn Độ cũng được thấy ở Tích Lan, chủ yếu là thiếu hạt giống, cây giống và chuyên môn. Ngoài ra, đã có những khó khăn kinh tế nghiêm trọng giữa những người lao động Sinhalese* sau sự sụp đổ của ngành công nghiệp cà phê, nhưng đến năm 1900, 384 ngàn mẫu đất đã được dùng để trồng trà và trà đã trở thành cây trồng xuất khẩu chính cho Tích Lan. Tuy nhiên, cũng như ở Ấn Độ, phần lớn các đồn điền thuộc sở hữu của người Anh.

Nhiều công nhân trên các đồn điền trà Tích Lan đến từ Ấn Độ, đặc biệt là sau khi hạn hán ở Ấn Độ gây ra nạn đói năm 1877. Trong năm này, 167.000 người Ấn Độ gốc Tamil* đến Tích Lan làm việc. Nhiều người sau đó đã trở về quê hương của họ, nhưng lợi nhuận ròng là rất lớn đối với các đồn điền ở Tích Lan. Điều kiện trên các đồn điền tại Tích Lan không tốt hơn ở Ấn Độ, mặc dù mức lương có cao hơn một chút. Lao động trẻ em vẫn là một phần

được chấp nhận trong thỏa thuận lao động, và trẻ em bắt đầu làm việc ngoài đồng ở tuổi lên năm, kiếm được vài xu một ngày. Một số lượng lớn người nhập cư gốc Tamil đến Tích Lan trong thế kỷ 19 đã bị người Sinhalese bản địa phần nộ, tạo tiền đề cho các cuộc xung đột sắc tộc tàn khốc tồn tại ở Sri Lanka ngày nay.

Chủ đất lớn nhất tại Tích Lan là Ngài Thomas Lipton, người đầu tiên tham gia sản xuất trà ở Tích Lan vào năm 1890, và cuối cùng đã mua ba ngàn mẫu đất Tích Lan để trồng trà (xem trang 235).

Thuyền cao tốc

Các thuyền của Công ty Đông Ấn vào giữa thế kỷ 19 được gọi là những “toa tàu chở trà”. Thật vậy, chúng là những chiếc thuyền to lớn, chắc chắn và chậm chạp đi Trung Quốc. Sau khi công ty mất sự độc quyền tại Trung Quốc vào năm 1834, họ đã bán những con thuyền này (được mô tả là một sự pha tạp giữa lâu đài thời Trung Cổ và nhà kho) cho các thương nhân đã vận hành chúng dưới quyền của Công ty Đông Ấn, nhưng chúng nhanh chóng trở nên lỗi thời và người ta đóng những chiếc thuyền với kiểu dáng đẹp hơn và chạy nhanh hơn.

Một khi thế độc quyền bị phá vỡ, tất cả các quốc gia đều có thể giao dịch tại Quảng Châu. Hoa Kỳ và các nước châu Âu lục địa bắt đầu thực hiện hành trình dài, gian khổ nhưng mang lại lợi nhuận vô cùng lớn đến Trung Quốc. Đột nhiên, tốc độ trở thành tất cả, vì cơn sốt trà ở vương quốc Anh, những con thuyền cập cảng Luân Đôn sớm nhất với nguồn cung cấp trà đầu tiên trong năm đã mang lại lợi nhuận cao nhất từ hàng hóa của chúng. Đối với mọi người, rõ ràng khi nói đến trà, thời gian là tiền bạc và thuyền càng nhanh thì lợi

nhuận càng lớn. Vụ trà đầu tiên trong năm đến từ vùng Phúc Kiến, nơi cảng chính là Phúc Châu. Sau khi Hòa ước Nam Kinh mở cảng này cho các tàu của Anh, nó trở thành bến cảng được lựa chọn. Lá trà được hái và chế biến ở Phúc Kiến vào đầu mùa xuân đã sẵn sàng để chất lên thuyền ở Phúc Châu vào giữa tháng 6. Chuyến đi đưa trà từ những vườn trà xa xôi đến cảng mất vài tuần. Thượng Hải và Quảng Châu, nơi có vụ thu hoạch muộn hơn, không có trà sẵn sàng để lên thuyền cho đến 5-6 tuần sau đó. Điều này đã giúp cho trà Phúc Kiến đầu mùa trong năm trở thành một mặt hàng đắt đỏ và đáng thèm muốn.

Những người uống trà ở Anh trở nên ám ảnh với việc uống trà mới từ lần hái đầu tiên. Việc uống trà đầu mùa, được gọi là trà “vụ đầu”, có thể đem lại danh tiếng, và việc có được trà mới nhất từ những con tàu nhanh nhất là một dấu hiệu của địa vị xã hội. Trà tuyết từ Phúc Kiến là một trong những loại trà đen đắt tiền nhất được chọn và chế biến từ vụ đầu vào tháng 4. Trong vụ đầu tiên của trà xanh, “thuốc súng”, loại trà được đặt tên theo hình dạng tròn đặc biệt khi lá được cuộn và sấy khô, là đắt nhất. Trong thập niên 1850, trà đen (như trà tuyết) chủ yếu được chuyển đến Anh và trà xanh đến Mỹ.

Và vì vậy, cuộc tìm kiếm các con thuyền nhanh hơn bắt đầu.

Thể hiện sự sáng tạo và đổi mới, những điều sẽ là đặc trưng của họ trong thế kỷ tiếp theo, người Mỹ phát triển những chiếc thuyền buồm tốc độ cao được gọi là thuyền cao tốc trong Chiến tranh năm 1812. Tốc độ, thứ đã khiến những con thuyền xinh đẹp này thành công trong chiến tranh cũng khiến chúng trở nên có giá trị cao đối với việc buôn bán trà. Con thuyền cao tốc đầu tiên của Mỹ chở trà từ Trung Quốc đến Luân Đôn là thuyền *Oriental*, khiến hành trình

từ Trung Quốc đến New York nhanh gấp ba lần so với các con thuyền của Công ty Đông Ấn - chỉ trong chín mươi bảy ngày.

Thuyền cao tốc đầu tiên của Anh, *Stornaway*, đóng vào năm 1850, mô phỏng theo một con thuyền của Mỹ bị bắt trong Chiến tranh năm 1812. Một cuộc chạy đua lớn đã nảy sinh giữa các thợ đóng tàu và thủy thủ đoàn thuyền cao tốc của Mỹ và Anh, mặc dù người Mỹ phải rời bỏ cuộc đua khi Nội chiến Hoa Kỳ đòi hỏi sự tập trung của họ.

Tuy nhiên, ở Anh, việc tăng lợi nhuận từ thương mại với Trung Quốc được ưu tiên hơn hầu hết các mối quan tâm có tính quốc gia khác. Bởi vì trà là một mặt hàng có giá trị và là một phần thân thiết của đời sống xã hội trong cả nước, đã có nhiều suy đoán về lượt trà đầu tiên trong năm tới từ châu Á. Khi việc sử dụng các thuyền cao tốc tăng lên, và rõ ràng là các con thuyền ngày càng nhanh hơn, chuyện cá cược về việc thuyền nào sẽ đến cảng trước và đoán thời gian các con thuyền đến chính xác đã sinh ra tình trạng náo nức thường dành cho những cuộc đua ngựa. Khi thuyền đến, đám đông tập trung tại bến cảng, chờ xem thuyền nào sẽ giành “chiến thắng”. Tuy nhiên việc cạnh tranh còn hơn cả thể thao đối với trà của những con thuyền đầu tiên vào cảng, giá một pound trà của chúng cao hơn giá một pound trà của những con thuyền đến sau đó rất nhiều.

Thời hoàng kim của thuyền cao tốc đã đạt đến đỉnh cao trong thập niên 1860 và cuộc đua nổi tiếng nhất là vào năm 1866, khi bốn mươi thuyền rời Trung Quốc cùng ngày, và ba thuyền đầu tiên đã đến Luân Đôn trong cùng một đợt thủy triều. Hai trong số chúng, *Ariel* và *Taeping*, đã chạm đích cùng một lúc vào tháng 9 năm 1866. Một trong những con thuyền cao tốc cuối cùng được đóng là

Cutty Sark, hạ thủy năm 1869. Nó nhỏ và xinh đẹp nhưng vẫn chuyên chở được một triệu pound trà.

Sự mở cửa của kênh đào Suez vào năm 1869 và sự tiến bộ của tàu hơi nước đã khiến các cuộc đua thuyền cao tốc chấm dứt, vì tàu hơi nước có lợi thế hơn cả những chiếc thuyền buồm nhanh nhất.

CHƯƠNG 9

Trà ở Anh và Hoa Kỳ

“Trà có một ảnh hưởng lạ lùng đến tâm trạng, một sức mạnh lạ lùng thay đổi diện mạo của mọi thứ, và theo chiều hướng tốt hơn, để dưới ảnh hưởng của trà chúng ta có thể tin, hy vọng và làm những gì chúng ta nên làm mà lẽ ra chúng ta đã từ bỏ trong chán nản và tuyệt vọng.”

- The Lancet, *Luân Đôn*, 1863

TRÀ Ở ANH VÀO THẾ KỶ 19

Một nửa quả địa cầu và những khác biệt không thể tưởng tượng được đã ngăn cách nơi trà được trồng và nơi trà được thưởng thức nhiều nhất. Trong khi các phu trà từ Bengal đang chết trên các đồn điền trà ở Ấn Độ, và những người culi ở Trung Quốc đang vật lộn để mang ba trăm pound trà vượt qua những ngọn núi dốc, thì trà cuối cùng đã là một hiện tượng xã hội ảnh hưởng đến cuộc sống của cả quý tộc và thường dân Anh.

Bữa trà chiều

Ý tưởng về trà chiều như một bữa ăn và một sự kiện xã hội đã được cả thế giới cho là của Anna Maria Stanhope, Nữ công tước Bedford (1783 - 1857), phu nhân của vị công tước thứ bảy. Bà chắc hẳn đã thường xuyên trải nghiệm điều được gọi là “cảm xúc đi xuống” vào giữa bữa trưa và bữa tối. Cho rằng một chút thức ăn có thể giúp ích, bà bắt đầu uống trà và nhấm nháp những món mặn nhỏ vào buổi chiều muộn. Trong nửa đầu của thế kỷ 19, bữa trưa là một bữa ăn nhỏ được thực hiện vào giữa ngày và cho đến tám giờ tối bữa tối mới được dọn. Nữ công tước nhận thấy rằng uống trà với một ít thức ăn vào buổi chiều rất có lợi và dễ chịu đến nỗi, chẳng bao lâu bà bắt đầu mời bạn bè tham gia bữa ăn chiều nhỏ này cùng mình tại lâu đài Belvoir vào

khoảng năm giờ chiều. Thực đơn thường bao gồm bánh ngọt nhỏ, bánh mì và bơ, nhiều loại kẹo khác nhau, và dĩ nhiên là cả trà nữa.



“Có ít thời khắc trong cuộc sống dễ chịu hơn so với thời khắc dành riêng cho nghi thức được gọi là trà chiều.”

- *Henry James (1843 -1916)*

Hoạt động này đã thành công và đem lại cảm giác dễ chịu tại dinh thự mùa hè của bà đến nỗi khi gia đình trở lại Luân Đôn vào mùa thu, Anna tiếp tục mời bạn bè đến “uống trà và đi dạo trên cánh đồng” (gần Luân Đôn có rất nhiều cánh đồng.) Hoạt động này cũng thu hút những người khác, và chẳng mấy chốc, nhiều người đã sao chép ý tưởng của bà.

Có lẽ phải đến giữa thế kỷ 19, trà chiều muộn mới trở thành một phong tục được thiết lập trên khắp đất nước, và vẫn chỉ ở trong giới nhà giàu. Nữ hoàng

Victoria yêu trà, và sự nhiệt tình của bà cho bữa tiệc trà chiều khiến nó trở nên phổ biến hơn. Tiệc chiều đãi trà chiều được giới thiệu tại Cung điện Buckingham vào năm 1865.

Trà cao và trà thấp

Với sự phát triển phổ biến của việc phục vụ trà cho bạn bè và gia đình, đương nhiên một bộ quy tắc mới cũng ra đời. Nghi thức trà đã trở thành một thời thượng, và những tập tục cũng như từ vựng mới nhanh chóng phát triển.

Có nhiều loại bữa ăn và sự kiện khác nhau được gọi là “trà”. Ngày nay, các thuật ngữ “trà thấp” và “trà cao” thường được sử dụng không chính xác tại Hoa Kỳ. “Trà thấp” thường chỉ một sự kiện trang trọng khi trà và thức ăn được phục vụ trên những chiếc bàn thấp bên cạnh những chiếc ghế bành mà khách ngồi. Mặt khác, “trà cao” trước giờ dùng để chỉ một sự kiện gia đình ít trang trọng hơn, phục vụ lúc 5:30 hoặc 6:00, khi những người lao động đi làm đồng về và trẻ em đi học về. Trà cao, đôi khi còn được gọi là “trà thịt”, là một bữa ăn quan trọng hơn nhiều được phục vụ trên bếp hoặc bàn ăn, và bao gồm các loại thịt, súp, bánh pudding, kẹo, và rất nhiều trà ngon. Bởi vậy “Trà cao” không dùng để chỉ “xã hội thượng lưu” mà chỉ chiều cao của bàn.

“Trà tại gia” và “tiệc chiều đãi trà” là những sự kiện xã hội lớn thường có tới hai trăm khách. Mọi người ghé qua bất cứ lúc nào từ bốn đến bảy giờ tối để thưởng thức những món ăn và trà vô cùng phong phú.

Trà cho tất cả mọi người

Năm 1878, Samuel Phillips Day đã viết trong cuốn sách Trà: *Điều bí ẩn và Lịch sử*, về những gia đình thuộc tầng lớp lao động, “Thứ ban đầu được coi là xa xỉ, giờ đây nếu không phải một điều cần thiết tuyệt đối thì ít nhất cũng đã trở thành một trong những nhu cầu chúng ta quen thuộc hàng ngày. Được tất cả các tầng lớp sử dụng, không chỉ được phục vụ như một phần

trong chế độ ăn uống mà còn như một thứ nước giải khát và tiếp thêm sinh lực, không thể đánh giá trà là quá sang trọng.”

Vào thời điểm Nữ hoàng Victoria qua đời năm 1901, trà là thức uống dành cho đại chúng ở Anh. Tầm quan trọng của trà đối với tầng lớp thấp hơn đã được minh chứng bởi những người phụ nữ ở các ngôi làng nhỏ (đặc biệt là ở xứ Wales), những người đôi khi tụ họp cùng nhau thành lập các “câu lạc bộ trà”. Mục đích của các câu lạc bộ này là họp mặt vào buổi chiều, uống trà với nhau, tâm sự, tư vấn và những việc đại loại như thế. Khi tiền khan hiếm, họ cũng chia sẻ trách nhiệm với nhau, một người phụ nữ mang trà, một người khác làm bánh quy hoặc bánh mì nhỏ, một người nữa mang ấm trà, v.v.

Trà được phục vụ trong những trang viên xinh đẹp nhất cũng như trong ngôi nhà khiêm tốn nhất. Trà được phục vụ sau khi chơi tennis trên sân cỏ, trong các buổi dã ngoại, sau khi đạp xe đạp quanh đây đó và ở mọi nơi mà mọi người tụ tập. Trà chiều vào cuối thế kỷ 19 và đầu thế kỷ 20 bao gồm nhiều món mà chúng ta thường liên tưởng đến trong các cuộc tụ họp uống trà hiện đại - Bánh nướng hay bánh quy, bánh éclair*, bánh bông lan nhỏ hoặc bánh nướng xốp, bánh sandwich nhỏ, bánh mì ngón và bánh bông lan lớn hương hạnh nhân, gừng hoặc vang Madeira*.

Cách một người uống trà sớm trở nên quan trọng như việc khi nào uống trà và uống trà với cái gì. Các quý bà quý cô thời thượng nghĩ rằng một tách trà nên được cầm bằng ba ngón tay, ngón út duỗi ra. Truyền thống này đã quay trở lại thời trung cổ, khi người quý tộc ăn bằng ba ngón và người dân thường ăn bằng năm ngón. Ngón tay út duỗi ra đã trở thành một dấu ấn của tinh hoa và vẫn còn được nhại lại đến ngày nay.

Một phong tục không được người Anh làm theo là cách uống trà xì xụp của người Trung Quốc. Người Trung Quốc uống trà rất nóng, và hoàn toàn có thể chấp nhận được (thậm chí được khuyến khích) để tạo ra những tiếng xì xụp lớn trong khi uống. Người Anh không chấp nhận điều đó.

Phong trào vận động hạn chế rượu bia ở Anh vào giữa thế kỷ thứ 19 đã tạo ra thêm một khích lệ cho việc uống trà. Tại các cuộc họp trong cả nước, trà được dùng để thay thế cho rượu gin hoặc bia và được cho là tốt cho sức khỏe hơn vì nó không chứa cồn.

Thương nhân trà

Không chỉ các thương nhân quốc tế mà cả các thương nhân trong nước cũng được hưởng lợi từ sự phổ biến ồ ạt của trà. Vào đầu thế kỷ 19, trà vẫn được bán với số lượng nhỏ, nhưng vào năm 1826, một thương gia tên là John Horniman đã đóng gói và bán lá trà trong các hộp nhỏ hoặc hộp thiếc. Mọi người yêu thích điều này, đặc biệt là vì Horniman đã đảm bảo chất lượng của sản phẩm. Trong suốt lịch sử lâu đời của trà ở Anh, những thương nhân bán trà số lượng lớn thường bị cám dỗ để thêm lá khô của các loại cây khác ít tốn kém hơn nhằm làm dôi ra lượng trà Trung Quốc đắt đỏ. Trà đóng gói sẵn từ một thương gia có uy tín là một sản phẩm đáng tin cậy hơn, và công ty Horniman đã phát triển thịnh vượng cho đến khi nó được công ty Lyons mua lại vào năm 1918.

Trải qua thế kỷ 19 khi trà đã được sản xuất ở Ấn Độ và những nơi khác, một số thương nhân bắt đầu kinh doanh chuyên về trà. Ở Anh có bốn thương hiệu lớn thống trị: Lyons, Brooke Bond, Ty-phoo (chỉ sản xuất một hỗn hợp và bán với giá duy nhất, dưới dạng hỗ trợ tiêu hóa) và Hiệp hội buôn sỉ Co-op ở Manchester. Co-op được thành lập vào năm 1863 và đảm nhiệm vai trò nhà bán buôn sỉ cho năm trăm công ty trên khắp nước Anh.

Trong số tất cả những cái tên liên quan đến trà, Lipton có lẽ là cái tên được biết đến nhiều nhất. Ngài Thomas Lipton sinh năm 1850 tại Glasgow và trong những năm đầu đời ông làm việc trong cửa hàng tạp hóa gia đình. Khi mười lăm tuổi, ông sang Mỹ làm việc trong bộ phận thực phẩm của một cửa hàng bách hóa tại New York, ở đó ông say mê với cách quảng cáo và buôn

bán theo kiểu Mỹ. Khi trở về Scotland, ông đã mở cửa hàng tạp hóa nhỏ đầu tiên của mình tại Glasgow vào năm 1871. Đến năm 1880, ông sở hữu và điều hành một chuỗi gồm hai mươi cửa hàng tổng hợp.

Năm 1890, Lipton đến Tích Lan, nơi những căn bệnh thực vật đã hủy hoại các đồn điền cà phê và đất được bán với giá rẻ. Lipton đã mua bốn đồn điền và đưa ra những ý tưởng cùng cải tiến, những thứ đã nhanh chóng biến ông thành một người đàn ông rất, rất giàu có. Mặc dù các bất động sản của ông ở Tích Lan chỉ có thể cung cấp một phần trong số trà mà ông bán trong một năm, nhưng quảng cáo của ông lại rất ngoạn mục (khẩu hiệu của ông là “Trực tiếp từ vườn trà đến bình trà”) khiến dường như chẳng bao lâu sau mọi người trên thế giới đều biết đến và thèm muốn trà Tích Lan.

Đến năm 1894, Lipton có một đội ngũ năm trăm người làm việc tại Luân Đôn và nhân viên của ông trong các đồn điền, văn phòng, nhà máy chế biến và nhà kho ở nước ngoài là khoảng mười nghìn người. Tên Lipton đã trở nên gắn liền với trà và được biết đến trên toàn thế giới.



Thomas J. Lipton

Trà và chiến tranh

Trong suốt thế kỷ 19, trà tiếp tục đóng một vai trò đầy quyền lực với tư cách là một mặt hàng quan trọng. Vào cuối thế kỷ, trà là một phần thiết yếu trong khẩu phần hàng ngày của nhiều quân đội trên khắp thế giới, bao gồm cả quân đội Anh và Mỹ. Nó được coi là cần thiết, không chỉ vì tác dụng làm dịu của nó, mà có lẽ quan trọng hơn, bởi vì trà cần phải đun sôi, do đó giúp xua đuổi nhiều bệnh đường ruột đã biến thành dịch bệnh trong quân đội suốt nhiều thế kỷ.

Vai trò của trà trong hai cuộc chiến tranh thế giới đã được đề cập đến nhiều, không chỉ là sự giải khát cần thiết cho quân đội mà còn là một danh mục thương mại. Trong hai năm đầu của Thế chiến thứ I, từ 1914 đến 1916, trà vẫn được người Anh thưởng thức như trước khi chiến tranh bắt đầu. Tuy nhiên, khi các tàu ngầm Đức bắt đầu đánh chìm các tàu của Anh, nguồn cung cấp trà trở nên ít hơn và giá trà tăng đáng kể.

Để đối phó với sự khan hiếm của trà, chính phủ đã phân loại nó là một thứ xa xỉ phẩm và bắt đầu hạn chế phân phối cho dân thường. Sự phản ứng dữ dội của cộng đồng sớm cho thấy rõ rằng trà sẽ phải được phân loại lại như một nhu cầu cơ bản, cần thiết để duy trì tinh thần quốc gia. Chính phủ sau đó tiếp quản tất cả việc nhập khẩu trà, cố định giá và kiểm soát việc bán hàng. Đến năm 1918, tất cả các loại trà có sẵn ở Anh đều được chính phủ sở hữu và đáp ứng với tỷ lệ hai ounce trà một người mỗi tuần. Năm 1919, sau khi chiến tranh kết thúc, các cuộc đấu giá bình thường đã được nối lại và mức tiêu thụ đã tăng lên ba ounce trà một đầu người mỗi tuần vào năm 1931. Trong khi cả hai cuộc chiến tranh thế giới đều có tác động đến việc tiêu thụ trà, một số thứ không bao giờ thay đổi và người Anh tiếp

tục nhập khẩu trà với tốc độ vô cùng to lớn. Chủ yếu thông qua những nỗ lực của các đồn điền thuộc sở hữu của Anh, 470 triệu pound trà Ấn Độ đã được hái vào năm 1945, bất chấp sự hỗn loạn tại Ấn trong Thế chiến thứ II. Đây là vụ trà lớn nhất từ Ấn Độ và lợi nhuận từ trà của Anh tăng 200%.

TRÀ Ở HOA KỲ

Trà ở nước Mỹ thuộc địa

Khi người Hà Lan truyền bá trà khắp thế giới trong thế kỷ 17, Peter Stuyvesant, toàn quyền Hà Lan tại các thuộc địa Mỹ, đã mang trà đến New Amsterdam lần đầu vào năm 1647 - mười năm trước khi nó được giới thiệu tới Luân Đôn. Những người định cư đầu tiên nhanh chóng học cách yêu trà của họ. Sau khi New Amsterdam bị người Anh chiếm được vào năm 1674 và đặt tên lại là New York, các quán cà phê và khu vườn tiêu khiển của Anh đã được đưa đến Tân Thế Giới.

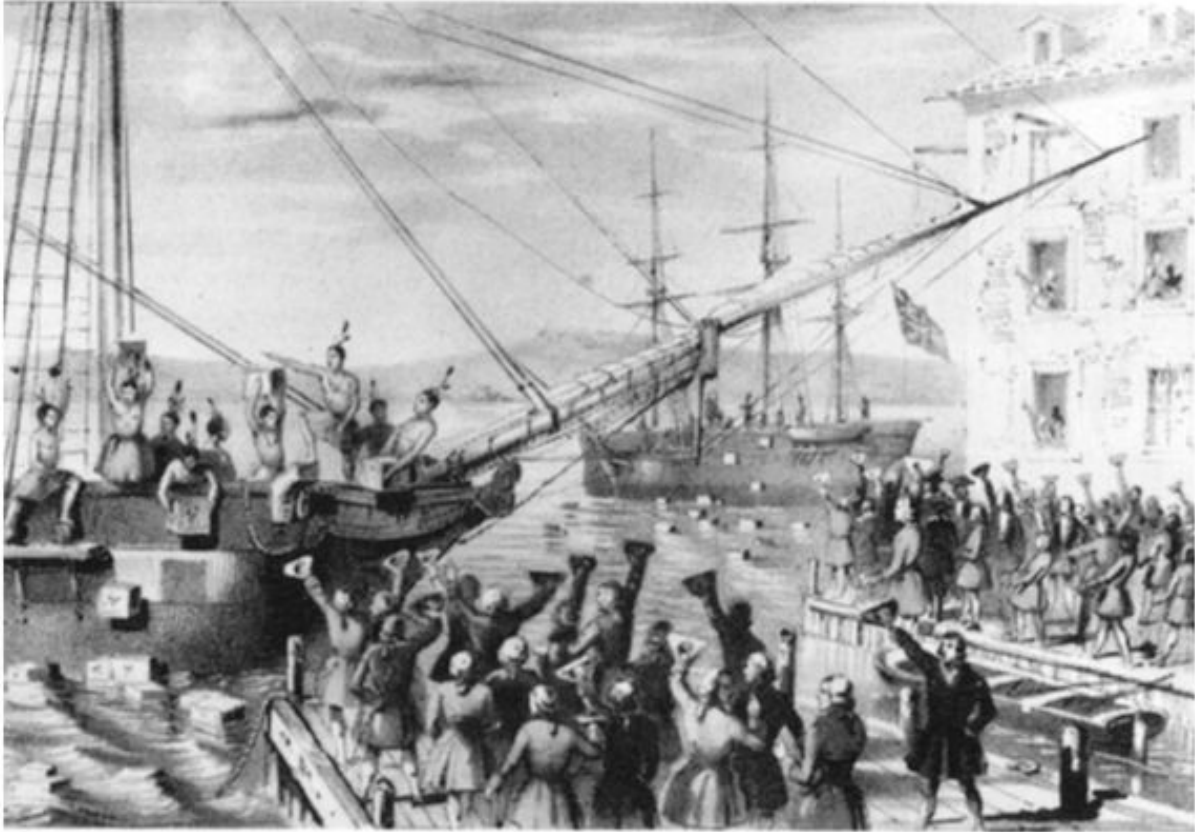
Năm 1678, William Penn thành lập Philadelphia. Các bài viết và nhật ký của William cho thấy trà là thức uống ưa thích của ông. Ông viết rằng những chiếc tách chứa đầy trà là “những chiếc tách làm cho người ta vui vẻ nhưng không làm người ta say sưa”. Vào thập niên 1690, cả hai loại “trà xanh và trà bình thường” đã được quảng cáo trên các báo ở Boston. Năm 1757, George Washington được biết là đã đặt mua sáu ấm trà và mười hai pound trà, bao gồm cả trà hyson nổi tiếng lúc bấy giờ.

Sự phổ biến của trà có tầm quan trọng lớn, tất nhiên, với tư cách là một biểu tượng của Cách mạng Hoa Kỳ. Thuế trà mà Quốc hội đang áp đặt tại chính đất nước của họ cũng được áp dụng cho người Mỹ, với kết quả thảm hại cho người Anh.



Một bức tranh biếm họa chính trị năm 1774 của Paul Revere về việc phản đối trà: Trà bị ép xuống cổ họng nước Mỹ.

Vào ngày 16 tháng 12 năm 1773, một nhóm những người dân thuộc địa tức giận đã tập trung tại cầu cảng Griffin ở Boston, cải trang thành người da đỏ bản địa Mỹ. Họ lên ba tàu của Công ty Đông Ấn và ném hàng trà vào Cảng Boston để phản đối việc đánh thuế không công bằng.*



Những hành vi này và các lí do khác cuối cùng đã dẫn đến Chiến tranh Cách mạng. Trong một thời gian, uống trà được coi là không yêu nước, và các công dân thể hiện sự ủng hộ bằng cách chuyển từ trà sang cà phê hoặc các đồ thay thế khác. Sau “Tiệc Trà Boston”, các cô gái trẻ của Boston đã ký cam kết sau:

Chúng tôi là con gái của những người yêu nước, những người đã và đang xuất hiện vì lợi ích chung, và với tư cách là hậu duệ của họ, chúng tôi vô cùng hân hạnh được tham gia cùng họ trong việc từ chối uống trà nước ngoài, với hy vọng vô hiệu hóa một kế hoạch có xu hướng tước đoạt tất cả những gì có giá trị cho cuộc sống của cả một cộng đồng.

Sau chiến tranh, mọi người lại tiếp tục uống trà, và rồi Hoa Kỳ cũng gửi tàu đến Trung Quốc để bắt đầu nhập khẩu trà trực tiếp. Trà không bao giờ trở thành nỗi ám ảnh quốc gia ở Hoa Kỳ như ở Anh - dường như cà phê đã hoàn thành vai trò đó - nhưng Hoa Kỳ đã tham gia rất mạnh mẽ vào thương mại trà từ đầu thế kỷ 19.

Các Ông hoàng Thương gia của Tân thế giới

Ba triệu phú đầu tiên của Mỹ, T. H. Perkins ở Boston, Stephen Girard ở Philadelphia và John Jacob Astor ở New York, đã có được vận may từ thương mại trà Trung Quốc vào đầu thế kỷ 19. Những doanh nhân này đã mua trà trực tiếp từ Trung Quốc và mang đến Mỹ, bỏ qua Công ty Đông Ấn hùng mạnh.

John Jacob Astor, đặc biệt, đã kiếm được một khối tài sản khổng lồ thông qua thương mại. Ông bắt đầu vào năm 1808 với Công ty Lông thú Hoa Kỳ, sau đó mua năm thuyền cao tốc và giữ độc quyền về buôn bán lông thú đến Trung Quốc. Ông mang da hải ly và rái cá đến Trung Quốc rồi trở về với lụa, trà, và đồ trà. Người ta nói rằng một phần thành công của ông nằm ở chỗ ông đã bù đắp cho sự thiếu hụt thương mại bằng vàng, chứ không phải thuốc phiện và ông đã sử dụng những con thuyền nhanh nhất có sẵn tại thời điểm đó. Khi giao dịch lông thú bắt đầu giảm vào năm 1810 và trà từ Ấn Độ bắt đầu cắt giảm lợi nhuận của ông từ Trung Quốc, Astor chuyển sự tập trung sang bất động sản ở New York, nơi ông kiếm được còn nhiều tiền hơn.



John Jacob Astor

Phòng trà

Bước ngoặt của thế kỷ trước tại Mỹ đã chứng kiến sự gia tăng về tính phổ biến của trà, dẫn đến các “phòng trà” mới, hay các quán cà phê nhỏ phục vụ trà và đồ ăn nhẹ vào giữa buổi chiều. Nhiều phòng trà trong số này có thể được tìm thấy trong các cửa hàng bách hóa xuất hiện lần đầu tiên vào những năm 1890. Uống trà sau khi mua sắm trở nên khá thời thượng. Tháng 3 năm 1908, *Harper's Bazaar** có một đoạn ngắn viết về các phòng trà: “Ngày nay, vào giờ uống trà, các xe ngựa thanh lịch được kéo đến trước phòng trà; bên trong, tiếng những đôi giày cao gót vui vẻ trên sàn bóng loáng hòa lẫn với mùi tươi của hoa đồng cỏ và tiếng xào xạc của nhiều chiếc váy. Uống trà là thời thượng ở New York!”





“Trong khi đó, chúng ta hãy uống một ngụm trà. Ánh sáng rực rỡ của buổi chiều đang làm bừng sáng những cây tre, tiếng suối rì rào reo vui, tiếng xạc xào của thông nghe thấy trong ấm đun nước. Chúng ta hãy mơ về những phù du, và nán lại trong cái phi lý đẹp đẽ của vạn vật.”

- *Kakuzo Okakura, Trà Thư (1906)*

Tất nhiên, chỉ những người giàu mới có thể ra ngoài vào giữa ngày và ghé thăm phòng trà. Trà, giống như tại Anh, đã trở thành một yếu tố quan trọng trong cuộc sống của những người giàu có. Chẳng mấy chốc, các quán trà, phòng trà và quán cà phê mọc lên khắp vùng nông thôn, đặc biệt ở những khu vực thường xuyên có khách du lịch. Đây là kết quả trực tiếp cho tình yêu của Mỹ với ô tô. Các cơ sở trà đã được chứng minh là điểm đến tuyệt vời cho lớp

người ăn không ngồi rồi nhàn tản. Phụ nữ đặc biệt thích sự tự do khi đi về nông thôn, nơi những phòng trà nhỏ rất phổ biến. Những quán cà phê hoặc nhà hàng nhỏ phục vụ bữa ăn nhẹ và trà, đồng thời cung cấp nước giải khát cho khách du lịch. Một bài báo trên Tạp chí *Good Housekeeping magazine* vào tháng 7 năm 1917 viết rằng, “Cho đến khi ô tô dần dần chuyển từ tầng lớp sang trọng xa hoa sang giới cần lao, các cửa hàng trà chỉ thành công ở các thành phố lớn. Ngày nay, chúng nở rộ tại những thôn làng nhỏ nhất và phô trương những chiếc ấm đồng và bình trà xanh trên mọi ngõ xa lộ.”

Vào đầu thế kỷ 20, những phòng trà tốt nhất được tìm thấy trong các khách sạn lớn, nơi phục vụ trà chiều cho khách thuê và khách ngoài. Một trong những phòng trà nổi tiếng nhất là phòng trà Palm Court tại khách sạn Plaza ở New York, mở cửa vào năm 1907. Phòng trà xinh đẹp này được mô phỏng theo khu vườn mùa đông của khách sạn Carlton ở Luân Đôn. Các phòng trà khách sạn thường tổ chức những buổi vũ hội trà rất hoành tráng với dàn nhạc đầy đủ, trong thời kỳ tiền Thế chiến thứ I.

Đổi mới

Người Mỹ nổi tiếng vì những cách tân sáng tạo của họ vào đầu thế kỷ, và trà cũng không tránh khỏi niềm đam mê làm cho mọi thứ trở nên mới mẻ, dễ dàng và bằng cách nào đó tốt hơn một chút. Ví dụ, việc phát minh ra túi trà đầu tiên được cho là bởi Thomas Sullivan tại New York. Sullivan là một người mới lái buôn bán cà phê và trà, giống như những người khác trong thương mại, ông thường xuyên gửi mẫu trà cho các thương nhân khác nhau. Năm 1904, như một cách cắt giảm chi phí, ông quyết định đặt một nhóm trà rời vào túi lụa khâu tay, thay vì trong các hộp thiếc nhỏ như thông lệ khi đó. Phản hồi rất nhanh chóng và nhiệt tình. Mọi người yêu thích sự dễ dàng của những túi trà nhỏ này - rất dễ dàng dọn sạch! Thomas Sullivan nhận ra rằng ông đã có một ý tưởng vàng và chẳng bao lâu bắt đầu sản xuất túi trà.

Tuy nhiên, có vấn đề với những túi trà đầu tiên này, điều quan trọng nhất là thiếu không gian để trà bung ra, hạn chế sự tỏa hương. Giải pháp là sử dụng lá và mẫu trà nhỏ hơn, bao gồm cả trà vụn và bụi, bởi vậy trong nhiều năm, nước trà pha bằng túi kém hơn nhiều so với pha từ trà rời.

Tình hình đã được khắc phục, một phần, vào năm 1952, khi công ty trà Lipton phát triển một chiếc túi bốn mặt mà họ đã được cấp bằng sáng chế với tên gọi *Flo-thru*. Qua nhiều năm, những chiếc túi đã được cải tiến tốt hơn, và loại trà ngon hơn được bỏ vào túi, khiến túi trà ngày càng trở nên phổ biến, không chỉ ở Hoa Kỳ mà còn ở Anh. Theo Hội đồng trà Liên Hiệp Vương Quốc Anh, vào năm 2005, 96% trà được bán tại Anh ở dạng túi trà. Tuy nhiên, vẫn có những người theo chủ nghĩa thuần túy tín nhiệm trà rời và khinh miệt túi trà.

Hoa Kỳ cũng đã được ghi nhận với việc “khám phá” ra trà đá ngọt. Mặc dù sự đổi mới này thường được coi là của Richard Bloechynden, một người bán hàng tại Hội chợ Thế giới St. Louis năm 1904, người ta thực sự đã uống trà lạnh, ngọt ở Mỹ trong nhiều năm trước đó. Tuy nhiên, việc phục vụ trà đá của ông Bloechynden tại Hội chợ Thế giới đã giúp nhiều trong việc phổ biến và quảng bá cách uống trà mới này.



Theo Linda Stradley, tác giả sách dạy nấu ăn và chuyên gia ẩm thực địa phương, công thức phục vụ trà lạnh đã có từ thế kỷ 19, khi cả sách nấu ăn của Anh và Mỹ đều cung cấp công thức rượu pân* trà xanh lạnh - trà xanh pha với

số lượng lớn rượu. Một trong những công thức trà đen ngọt, lạnh được in đầu tiên đã được tìm thấy trong cuốn *Sách nấu ăn kiểu Boston của bà Lincoln: Phải làm gì và không nên làm gì trong nấu ăn*, xuất bản năm 1884. Bà Lincoln, giám đốc Trường Dạy Nấu Ăn Boston, đã chỉ ra rằng - trái ngược với niềm tin của đại chúng - Trà lạnh, trà ngọt không chỉ là thức uống dành cho người miền Nam.

Bằng chứng bổ sung rằng trà đá đã có từ trước Hội chợ Thế giới St. Louis 1904 xuất phát từ một bài báo trên tạp chí *Nevada Noticer*, có niên đại từ năm 1890. Bài báo mô tả cuộc gặp gỡ của các cựu chiến binh Liên Minh tập trung tại Nevada, Missouri, cho một chuyến dã ngoại không lò có kèm theo “11.000 pound thịt bò, và 880 gallon* trà đá”.

Trà ở Hoa Kỳ ngày nay

Đặt mua một tách trà đã từng là việc đơn giản! Trong nhiều thập kỷ, các lựa chọn trà của Mỹ chỉ giới hạn ở các túi Lipton hoặc Tetley, nhưng ngày nay, có vô số chủng loại, kiểu, hỗn hợp và nhãn hiệu trà để lựa chọn. Nước Mỹ đã trở nên yêu thích hương vị của trà. Thị trường trà năm 2005 ở Hoa Kỳ là 6,8 tỷ đôla, dự kiến sẽ đạt 10 tỷ đô vào năm 2010.

Trước Thế chiến thứ II, 40 phần trăm tất cả các loại trà người Mỹ uống là trà xanh. Tuy nhiên, bầu không khí chính trị trong chiến tranh bắt đầu thay đổi điều này, khi nguồn cung trà xanh từ Trung Quốc và Nhật Bản bị cắt đứt, trong khi các đường cung cấp từ Ấn Độ và Tích Lan vẫn mở. Bởi vì Ấn Độ đã và vẫn sản xuất trà đen, người Mỹ chuyển sang uống trà đen. Xu hướng này chỉ vừa mới bắt đầu đảo ngược trở lại, là kết quả cho sự phổ biến về lợi ích của việc uống trà xanh đối với sức khỏe.

Mặc dù trà chắc chắn là đang trở nên phổ biến ở Hoa Kỳ, nó chỉ đứng thứ sáu trong số các loại đồ uống được tiêu thụ nhiều nhất, sau nước, nước ngọt, cà phê, bia và sữa. Phần lớn trà mà người Mỹ uống (85 phần trăm) ở dạng trà

đá, mặc dù có sự gia tăng lớn trong việc uống trà truyền thống. Vào năm 1995, South Carolina, quê hương của đồn điền trà duy nhất thành công về mặt thương mại ở Hoa Kỳ, đã tuyên bố trà là “thức uống hiếu khách” chính thức của tiểu bang họ - và một cốc trà đá là định nghĩa về sự hiếu khách trong đầu họ.

Người Mỹ luôn bị thu hút bởi sự tiện lợi, đó là lý do tại sao túi trà nhanh chóng được ưa chuộng. Sự tiện lợi giờ đây đã có một bước tiến khác với các loại trà đóng chai sẵn sàng để uống rất phổ biến ngày nay. Người Mỹ không bao giờ chấp nhận quan niệm dừng lại vào giữa buổi chiều để uống một ly trà. Tuy nhiên, khi có thể lấy một chai hoặc một lon trà và tiếp tục công việc, công nhân Mỹ trở nên thích thú hơn với ý tưởng uống trà. Hấp dẫn người tiêu dùng ngày càng quan tâm đến sức khỏe, nhiều công ty đóng chai lớn đã thêm cả trà đen và trà xanh hoặc các hỗn hợp trà vào sản phẩm họ cung cấp. Mặc dù các chất có lợi được tìm thấy trong trà, chẳng hạn như polyphenol và chất chống oxy hóa, bị giảm đi đáng kể trong trà đóng chai so với trà mới pha, những loại trà pha sẵn này vẫn tốt hơn cho bạn so với nước ngọt.

Song song với tình hình ở Luân Đôn vào cuối thế kỷ 17 và đầu thế kỷ 18, trà cũng thường được tìm thấy tại các cửa hàng cà phê. Xu hướng này bắt đầu với *chai*, một hỗn hợp trà đen, sữa và gia vị, và tiếp tục bao gồm nhiều chủng loại trà, từ trắng đến xanh, đen và nhiều hỗn hợp khác.

Sự phổ biến của Trà có thể được thấy từ sự hiện diện ngày càng tăng của nó trên các phương tiện truyền thông. Từ các bài viết trên báo và tạp chí về lợi ích tiềm năng đối với sức khỏe của trà cho đến những quảng cáo chào mời về hương vị thơm ngon, trà dường như ở khắp mọi nơi, và nhận thức của quốc gia về trà chắc chắn đang gia tăng. Ngày nay các nhà tiếp thị sử dụng cách tiếp cận về “lối sống lành mạnh”, nhấn mạnh vào cảm giác mà việc ngồi xuống uống một tách trà có thể mang lại. Trà gợi ra một thứ gì đó lành mạnh

và bỏ ích, một thứ hoàn toàn mới nhưng vẫn nhuộm màu truyền thống, một thứ gì đó từ tốn, yên bình và chánh niệm.

CHƯƠNG 10

Trà hôm nay và mai sau

“Uống trà của bạn từ từ và cung kính, như thể nó là trái đất xoay chậm, đều đều, không vội vã hướng tới tương lai”.

- Thiền sư Thích Nhất Hạnh

Ai uống trà?

Theo Ủy ban Trà Quốc tế, sản lượng trà toàn cầu tiếp tục tăng. Trong hai mươi năm qua, nó đã tăng gấp đôi. Năm 2015, sản lượng là 5.305 tấn.

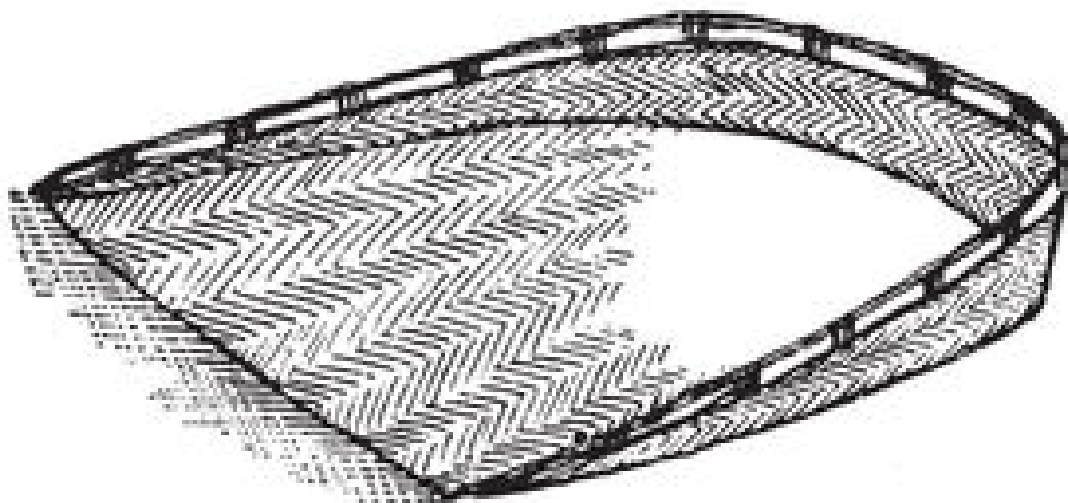
Ai uống hết số trà sản xuất ra? Theo thứ tự tổng mức tiêu thụ, Trung Quốc giữ vị trí hàng đầu, sau đó là Ấn Độ, Thổ Nhĩ Kỳ và Nga. Trung Quốc cùng với Ấn Độ và Thổ Nhĩ Kỳ uống nhiều hơn phần còn lại của thế giới cộng lại. Trong năm 2015, Trung Quốc đã tiêu thụ 1.812 tấn trà. Ấn Độ đã uống 948 tấn và Thổ Nhĩ Kỳ, nơi vẫn có mức tiêu thụ bình quân đầu người lớn nhất, đã uống tới 253 tấn. Lượng tiêu thụ của Thổ Nhĩ Kỳ là 3,14kg (7 pound) trà một người mỗi năm.

Đáng ngạc nhiên, Ireland trượt từ vị trí của nó như là quốc gia uống trà số một (dựa trên số liệu thống kê bình quân đầu người) xuống vị trí thứ năm. Vương quốc Anh cũng vậy, họ uống ít trà hơn, nhưng sự tiêu thụ trà ở Trung Quốc đang tăng lên nhanh chóng, đặc biệt ở tầng lớp trung lưu. Mặc dù Hoa Kỳ và Canada được coi là các quốc gia uống cà phê chủ yếu, tiêu thụ trà ở Hoa Kỳ đang tăng nhẹ lên 0,41 kg (14,5 ounce) một người mỗi năm. Tám mươi phần trăm số trà được uống ở Hoa Kỳ là trà đen và tám mươi phần trăm được uống dưới dạng trà đá.

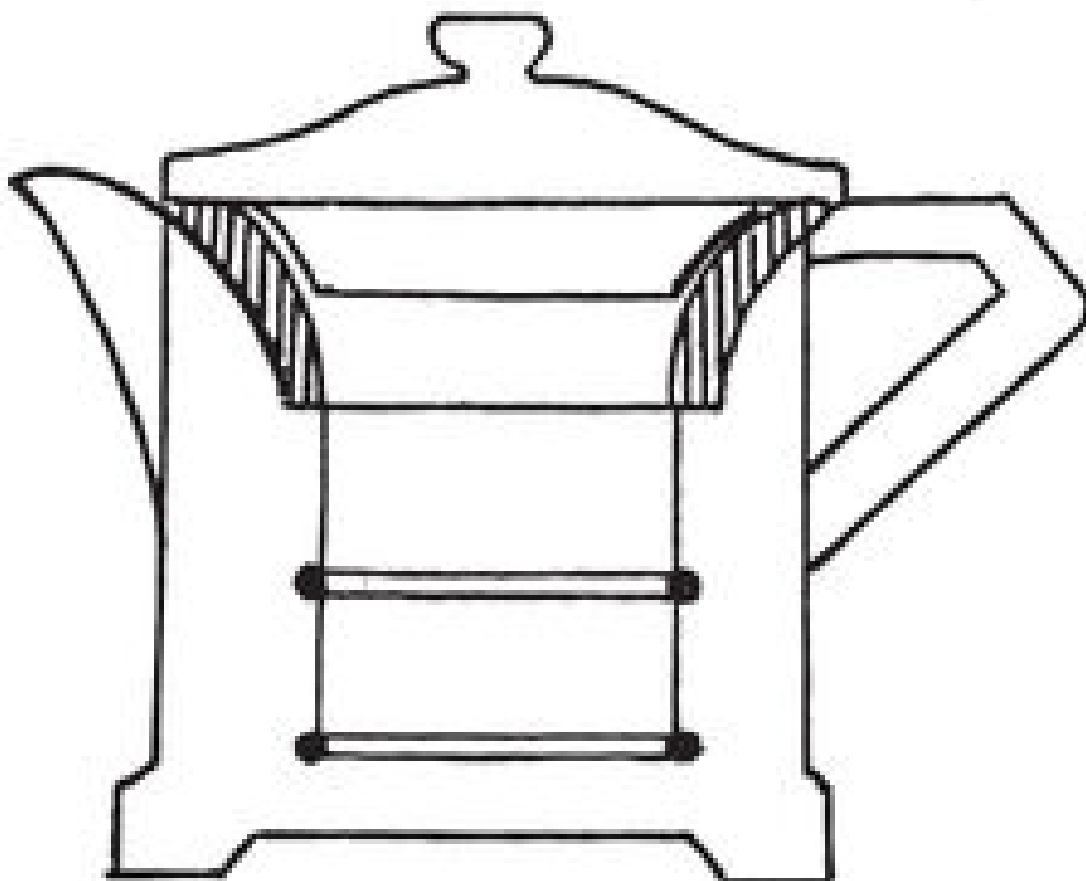
Ai trồng trà?

Có ba mươi lăm quốc gia sản xuất trà trên thế giới, nhưng tám mươi phần trăm trà được trồng ở năm quốc gia top đầu. Trung Quốc là nhà dẫn đầu mới (và đã trải qua sự tăng trưởng sản xuất lớn trong năm 2015), tiếp theo là Ấn Độ, Kenya, Sri Lanka, Thổ Nhĩ Kỳ và Việt Nam. Nhưng tỷ lệ sản xuất không ổn định dẫn đến giá trà cũng vậy. Thời tiết xấu là một yếu tố rất lớn trong việc trồng và sản xuất trà. Ví dụ, sản xuất trà của Sri Lanka thất thường trong vài năm qua. Thời tiết khô hạn năm 2016 làm chậm sản xuất, sau đó sạt lở và lũ lụt năm 2017 cũng làm giảm sản lượng.

Kenya tiếp tục là nhà xuất khẩu trà lớn nhất thế giới với 25% thị trường. Trung Quốc hiện chiếm 18% tổng lượng xuất khẩu trà toàn cầu (chủ yếu là trà xanh). Sri Lanka nắm giữ 17% thị trường, tiếp theo là Ấn Độ ở mức 13%, Việt Nam 7% và Argentina 4%. Hoa Kỳ là nước nhập khẩu trà lớn thứ ba trên thế giới, sau Nga (1) và Pakistan (2).



Một khay để hái trà bằng tay (theo bản vẽ của C. A. Bruce, 1838 và J. — C. Houssaye, 1843)



“Với một người có sức khỏe tốt và không có bất kỳ đặc thù cá nhân nào về thần kinh... việc uống trà, cà phê và ca cao vừa phải không có hại. Phần nhiều những điều được nói về việc này là những lời khôn khéo, và được truyền bá thường xuyên để có một kết thúc thương mại hoàn toàn ích kỷ.

— G. F. Lydston, bác sĩ y khoa, Chicago, trên tờ New York Herald, ngày 2 tháng 12 năm 1905

Công nhân

Trà là một loại cây trồng rất tốn công sức để phát triển. Mặc dù máy móc được sử dụng để hái lá ở nhiều đồn điền, hầu hết tất cả các loại trà chất lượng cao nhất vẫn được hái bằng tay, giống như ở Trung Quốc gần hai nghìn năm trước, có nghĩa là hầu hết những người trồng trà vẫn cần một lực lượng lao động lớn. Phụ nữ chiếm một phần lớn trong lực lượng lao động này.

Hái trà cần có độ chính xác, vì chỉ có lá và chồi trên cùng được hái cho các loại trà ngon nhất. Một người hái trà giỏi cũng phải nhanh chóng hoàn thành hạn ngạch hàng ngày của mình. Một người hái có kinh nghiệm thực hiện động tác hái khoảng năm mươi ngàn lần một ngày và thường thu hoạch ít nhất 54 kg (119 pound) mỗi ngày. Những chiếc lá được hái bằng ngón cái và ngón trỏ, sau đó ném vào một cái giỏ mang trên lưng người hái trà. Chiếc giỏ là vật chứa duy nhất cho lá, nghĩa là người thợ phải mang toàn bộ trọng lượng trên lưng.

Công việc lặp đi lặp lại nhằm chán, điều kiện thường xuyên khó khăn và thời gian làm việc theo quy định kéo dài. Piya Chatterjee, tác giả của *Một Thời cho Trà: Phụ nữ, Lao động, và Chính trị thời (hậu) Thuộc địa ở Đồn điền Ấn Độ*, đã sống trong các đồn điền trà ở Dooars, Ấn Độ, trong nhiều mùa. Cô viết về những lao động nữ trong mùa hái trà năm 1990, những người đã rời nhà của họ lúc 6 giờ sáng, hái lá đến 11 giờ, sau đó đi bộ hai dặm đến một trạm kiểm soát, mang theo giỏ đầy những lá trà nặng từ 30 đến 35 kg (66 - 77 pound). Sau một lát nghỉ ngắn ngủi trong khi người ta cân và kiểm tra lá trà, họ đi bộ trở lại cánh đồng cho một buổi hái trà chiều.



Đồn điền và xưởng trà Wanajasa khoảng năm 1836; theo bản phác thảo của Jacobson.

Năm 2016 đã chứng tỏ là một năm phá kỷ lục của sản xuất trà tại Ấn Độ, với mức tăng 22,4% lượng xuất khẩu sang Nga. Bất chấp sự bùng nổ kinh tế này, hoàn cảnh của các công nhân trà ở Ấn Độ vẫn ảm đạm. Vào tháng 11 năm 2016, một bài báo của BBC đã báo cáo rằng các điều kiện cho công nhân trà Ấn Độ vẫn còn rất sơ sài, bất chấp những lời hứa cải thiện từ các chủ đồn điền. Tại Assam, điều kiện đặc biệt tồi tệ khiến các gia đình thường mắc bệnh và suy dinh dưỡng. Cây trồng thường được phun thuốc mà không có sự bảo vệ cho công nhân và trẻ em đôi khi làm việc cùng người lớn.

Các quốc gia khác cũng phải đấu tranh với hoàn cảnh khó khăn để có luật lao động công bằng và bảo vệ cho công nhân trà. Tổ chức Tầm nhìn Thế giới tuyên bố rằng công nhân (trà) ngày nay thuộc nhóm người thiệt thòi và bị cách ly nhất trong xã hội.



“Uống trà và cà phê gây ra thương tổn ít hơn nhiều so với việc ăn quá độ - Một điều quan trọng cần xem xét trong những ngày này, khi trẻ và già đều mong muốn có vẻ ngoài mảnh dẻ và khi ăn quá nhiều là tật xấu chung nhất của mỗi nhóm.”

— *Hugh A. McGuigan, Dược sĩ, Cử nhân khoa học, Tiến sĩ, Bác sĩ y khoa, Chicago; Tạp chí Thương mại Trà và Cà phê, New York, tháng 4 năm 1930*

Có rất nhiều người và tổ chức làm việc để cải thiện cuộc sống của công nhân trà. Đứng đầu trong số đó là Tea 2030, một dự án của Diễn đàn cho Tương lai*. Tea 2030 là một dự án quốc tế có sự tham gia của các thành viên trong ngành, các tổ chức phi chính phủ, các tổ chức phi lợi nhuận và các học giả. Một số thành viên thường trực là Starbucks, Finlays, Taylors, Tổ chức Thương mại Công bằng và Hiệp hội Trà Đạo đức. Ý tưởng là cung cấp nghiên cứu và hỗ trợ để giúp tạo ra một tương lai bền vững cho trà, với mức lương công bằng cùng điều kiện sống và làm việc lành mạnh cho người lao động ở tất cả các quốc gia.

TIÊU THỤ CÓ TRÁCH NHIỆM

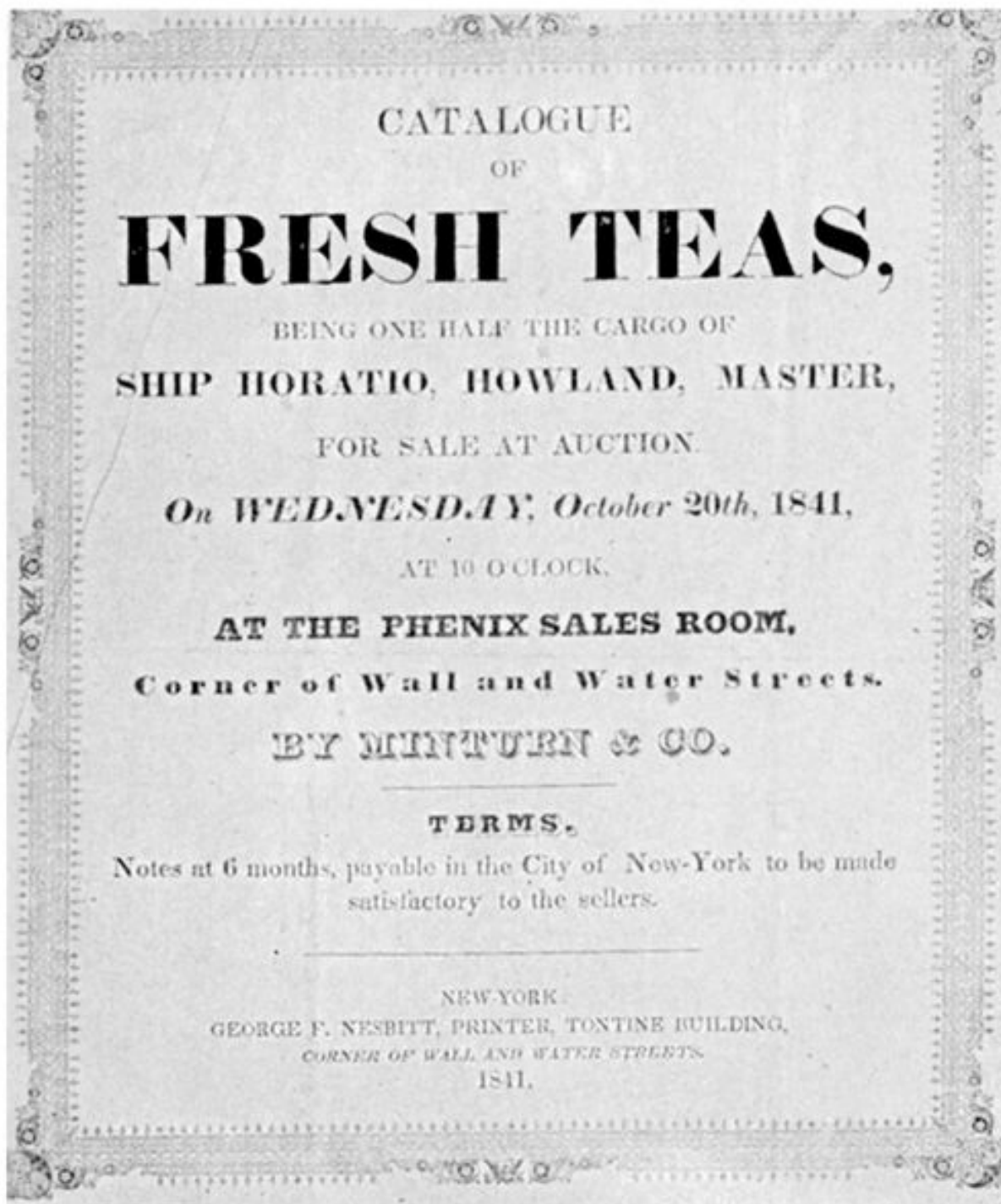
Đối với người phương Tây, trà luôn gợi sự tao nhã, tinh tế và sang trọng. Ngày nay, trà cũng mang lại một ảnh hưởng êm dịu và lành mạnh - một loại thuốc giải độc cho cuộc đời bận rộn mà chúng ta đang sống. Nhưng, như đã xảy ra trong suốt lịch sử, hậu quả người khác phải gánh chịu khi chúng ta mua những hàng hóa như vậy đắt hơn nhiều so với giá tiền chúng ta trả cho chúng. Tuy nhiên, trong trường hợp của trà, có những cách để người tiêu dùng có thể mua hàng một cách đạo đức và trách nhiệm - và vẫn mua nhiều trà như họ muốn.

Tổ chức Thương mại Công bằng cung cấp một chương trình chứng nhận giúp những gia đình nông dân ở các nước đang phát triển tiếp cận trực tiếp với thị trường quốc tế và nhận được mức giá hợp lý cho các sản phẩm của họ. Mục tiêu là cung cấp một cuộc sống tốt hơn cho nông dân và người lao động. Trà là một trong những loại sản phẩm phát triển nhanh nhất của Tổ chức

Thương mại Công bằng. Như dự đoán, các sản phẩm Thương mại Công bằng thường đắt hơn các sản phẩm không được chứng nhận vì hầu hết các nhà sản xuất được chứng nhận bởi Hiệp hội không được hưởng lợi từ hiệu quả kinh tế với cùng một quy mô như các công ty lớn hơn, và vì họ đưa ra mức lương công bằng cho công nhân. Để có danh sách đầy đủ các thương hiệu đã nhận được Chứng nhận Thương mại Công bằng, hãy truy cập trang web của tổ chức Thương mại Công bằng Mỹ tại www.fairtradeamerica.org. Một cơ quan giám sát khác của ngành là Hiệp hội Trà Đạo đức, theo dõi các điều kiện sống và làm việc ở các cơ sở sản xuất trà để đảm bảo các thành viên tham gia sản xuất trà theo cách có trách nhiệm với xã hội. Những cơ sở trồng trà từ gần năm mươi quốc gia khác nhau là thành viên của tổ chức này và cho ra đời các thương hiệu trà nổi tiếng.

TƯƠNG LAI CỦA TRÀ

Trà phải đối mặt với nhiều thách thức và sự bất ổn trong tương lai. Trà là cây được trồng ở những vùng đặc biệt dễ bị biến đổi khí hậu, do đó việc thay đổi mô hình thời tiết sẽ tiếp tục gây khó khăn cho sự tăng trưởng. Những thay đổi trong cơ giới hóa cũng sẽ tạo ra các thách thức cho chủ sở hữu đồn điền và công nhân. Và dĩ nhiên, sự thay đổi về nhu cầu của người tiêu dùng sẽ luôn khó để dự đoán.



Một danh mục trà (1841)

Nhưng trà đã là một thứ thiết yếu trong cuộc sống của con người hàng ngàn năm nay và hy vọng sẽ tiếp tục như vậy cho các thế hệ sau. Nếu cả ngành công nghiệp cùng làm việc để trồng trà theo cách bền vững với môi trường và

sản xuất nó trong khi vẫn cung cấp các điều kiện sống công bằng cho người lao động, thì trà có thể trở thành cây trồng cho mọi thời đại.

PHỤ LỤC A CÁC QUỐC GIA TRỒNG TRÀ

TRUNG QUỐC

Việc sản xuất trà của Trung Quốc mang tính huyền thoại theo nghĩa đen. Có những tin đồn và câu chuyện về các khu vườn thiêng liêng của Trung Quốc, nơi mà trong hàng trăm năm, nếu không phải hàng ngàn năm, sản xuất trà chỉ dành cho hoàng đế và triều đình của ngài. Ngày nay, các loại trà đặc biệt được trồng và sản xuất chỉ dành cho các quan chức cao cấp nhất của Đảng. Không có du khách nào được phép vào những khu vườn thiêng liêng nhất này, và không gì có thể được phép làm ảnh hưởng đến độ tinh khiết của trà. Một số loại trà huyền thoại được sản xuất trong những khu vườn như vậy bao gồm Pei Hou, loại trà xanh được đồn là trồng trong một vườn trà chỉ có thể đến được bằng một chuyến đi bộ vất vả năm giờ đồng hồ.

Cho dù những chiếc lá được trình nữ mang găng tay trắng hay do công nhân vất vả trong những vườn trà rộng lớn ở Trung Quốc hái, quốc gia nguồn gốc của trà này vẫn tạo ra một số loại trà ngon nhất thế giới. Trung Quốc sản xuất các loại trà xanh, trắng, ô long và đen có chất lượng tuyệt vời. Trà đen ở Trung Quốc thường được gọi là “hồng trà”.

Trà được trồng ở mười tám vùng của Trung Quốc. Năm tỉnh chính là Chiết Giang, Hồ Nam, Tứ Xuyên, Phúc Kiến và An Huy. Vụ đầu tiên được chọn, hoặc hái, từ giữa tháng 4 đến giữa tháng 5 và chiếm hơn 50 phần trăm tổng thu hoạch trong năm. Vụ thứ hai được thực hiện vào đầu mùa hè và ở một số vùng, vụ thứ ba được thực hiện vào đầu mùa thu.

ĐÀI LOAN (FORMOSA)

Đài Loan được biết đến với tên Formosa (một từ có nghĩa là “đẹp đẽ”) dưới sự cai trị của Nhật Bản và đã giữ lại tên này để chỉ các loại trà hảo hạng khác nhau được sản xuất trên đảo. Mặc dù người ta đã tuyên bố rằng trà đầu tiên được sản xuất tại Đài Loan được làm từ cây trà dại, vào những năm 1860 trà đã được trồng ở đó và trở thành một mặt hàng xuất khẩu quan trọng. Loại trà đầu tiên được sản xuất là ô long, và cho đến ngày nay đó vẫn là loại trà chính xuất khẩu từ Đài Loan.

Đài Loan có khí hậu cận nhiệt đới nhưng tự hào có những ngọn núi cao. Sự kết hợp giữa khí hậu và địa lý này tuyệt vời để trồng các cây trà mọc bụi.

ẤN ĐỘ

Ấn Độ hiện sản xuất chủ yếu là các loại trà đen, đặc trưng bởi sự đậm đà và hương vị phong phú. Các loại trà Ấn Độ khác nhau từ khu vực này sang khu vực khác, giống như các vùng sản xuất rượu vang khác nhau. Mỗi vùng lại sản xuất trà với hương vị đặc trưng và độc đáo riêng.

Darjeeling. Các đồn điền trà Darjeeling nằm ở sườn phía nam của dãy Hy Mã Lạp Sơn thuộc miền đông bắc Ấn Độ. Độ cao trung bình trong vùng trồng trà quan trọng này là 2.134 mét (6.982 feet). Được coi là rượu sâm banh của trà, những loại trà này thường là loại cao cấp nhất hiện có. Sự khác biệt trong trà Darjeeling đến từ mùa thu hoạch nhiều hơn là từ các khu vườn hoặc đồn điền riêng lẻ.

Assam. Khu vực này nằm ở phía bắc Ấn Độ trên một cao nguyên trên sông Brahmaputra. Đây là vùng trồng trà lớn nhất thế giới. Vụ đầu tiên được thu hoạch bắt đầu vào tháng 2, mặc dù vụ thứ hai, được thu hoạch vào tháng 5 và tháng 6, tạo nên loại trà ngon nhất. Assam sản xuất các loại trà đậm đà, dùng với sữa rất ngon. Trà Assam thường được sử dụng trong các loại trà hỗn hợp.

Nilgiri. Khu vực này nằm ở vùng đồi núi miền nam Ấn Độ. Các tỉnh chính bao gồm Kerala, Tamil Nadu và Karnataka. Nilgiri sản xuất các loại trà nhẹ,

ngon, chủ yếu được sử dụng trong các loại trà hỗn hợp.

NHẬT BẢN

Vùng trồng trà lớn nhất ở Nhật Bản là Shizuoka, dưới chân núi Phú Sĩ. Hơn một nửa số trà sản xuất tại Nhật Bản đến từ khu vực này. Các vùng sản xuất trà khác bao gồm Kagoshima trên đảo Kyushu và quận Uji của Kyoto. Nhật Bản sản xuất chủ yếu trà xanh nhưng cũng cung cấp các chủng loại khác nhau.

SRI LANKA (Tích Lan)

Trà từ Sri Lanka theo truyền thống được gọi là Ceylon (Tích Lan), theo tên cũ của hòn đảo, nhưng vào năm 2006, chính phủ Sri Lanka đã quyết định thay đổi truyền thống này và sử dụng tên hiện tại của đất nước cho các loại trà. Được biết đến với tên gọi “Hòn đảo của Trà”, Sri Lanka có sáu vùng sản xuất chính: Dimbula, Galle, Kandy, Nuwara Eliya, Ratnapura và Uva, mỗi vùng sản xuất trà với hương vị đặc trưng riêng. (Để biết lịch sử của ngành công nghiệp trà ở Sri Lanka, xem trang 222)

Ngày nay, Sri Lanka sản xuất hầu hết các loại trà đen, khác nhau về hương vị theo độ cao mà chúng được trồng. Trà có thể được chia thành ba loại: Các giống trà trồng ở độ cao dưới 650 mét (2.132 feet) có vị đậm, mạnh và chủ yếu được sử dụng trong các loại trà hỗn hợp. Các khu vực trung bình, từ 650 đến 1.300 mét (2.132 - 4.265 feet), và các khu vực cao hơn, từ 1.300 đến 2.500 mét (4.265 - 8.202 feet) sản xuất ra trà chất lượng ngon nhất.

INDONESIA

Trà đã được trồng ở Indonesia kể từ khi người Hà Lan đưa cây trà Trung Quốc đến các đảo vào những năm 1700. Những nỗ lực ban đầu không thành công lắm, nhưng rồi các đồn điền bắt đầu cho thấy nhiều hứa hẹn hơn khi cây

trà assam được sử dụng thay cho giống *sinensis*. Ngành công nghiệp trà Indonesia gần như bị hủy diệt hoàn toàn trong Thế chiến thứ II, khi các đồn điền trà trải qua những thiệt hại to lớn. Cây trà đã bị san phẳng, bị gãy hoặc, đúng nhất, bị bỏ rơi. Cho đến năm 1984, Indonesia đã có một sự trở lại đáng kể dưới sự bảo trợ của Hội đồng Trà Indonesia.

Hầu hết trà trồng ở Indonesia ngày nay được chế biến dưới dạng trà đen và sử dụng để pha trộn trong các loại trà hỗn hợp. Phần lớn trà Indonesia trồng trên đảo Java. Mặc dù được thu hoạch quanh năm, chất lượng trà tốt nhất được chọn là trà trong mùa khô vào tháng 8 và tháng 9.

ĐÔNG PHI

Kenya sản xuất nhiều trà nhất trong số các quốc gia ở châu Phi (và gần đây, nhiều hơn bất kỳ quốc gia nào trên thế giới). Trà được người Anh giới thiệu vào năm 1903, nhưng lúc đầu chỉ ở quy mô hạn chế. Hai công ty của Anh, Brooke Bond và James Finlay, đã thay đổi điều này vào thập niên 1920, khi họ có thể mua một lượng lớn đất với giá rất rẻ, mặc dù gây nên một số tranh cãi. Đất đai ở Kenya đã được cấp cho các cựu quân nhân Anh sau Thế chiến thứ I, một thực tế đã khiến các chủ sở hữu châu Phi phẫn nộ rất nhiều. Hai mươi lăm ngàn mẫu Anh đã được dành riêng cho việc trồng cây lanh, một kế hoạch được cơ cấu bởi năm mươi lăm cựu sĩ quan Anh. Thật không may, thị trường lanh đã sụp đổ, và toàn bộ doanh nghiệp tan tác. Vùng đất được đưa ra thị trường gần như không có gì và nhanh chóng bị các công ty James Finlay (nay gọi là African Highlands) và Brooke Bond (bây giờ là một phần của Unilever) vô lấy, cả hai công ty đều quyết tâm trồng trà ở đó. Vùng đất này của Kenya đã được chứng minh là tuyệt vời để trồng trà. Các công ty khác của Anh cũng bắt đầu mua đất và trồng ở Kenya, cho đến năm 1976, khi chính phủ Kenya cuối cùng đã có thể chặn đứng việc mở rộng hơn nữa ngành

công nghiệp trà của Anh. Tính đến năm 2000, các công ty của Anh đã trồng hơn năm mươi ngàn mẫu trà. Brooke Bond là chủ sở hữu lớn nhất.

Năm 1976, Công ty Bảo hiểm Quyền Phát triển Trà Kenya được thành lập. Tổ chức này, do Ngân hàng Thế giới tài trợ, đã khuyến khích cá nhân các chủ đất châu Phi trồng trà. Mặc dù mỗi chủ đất chỉ trồng một lượng nhỏ, thường chỉ khoảng một mẫu, nhưng rất nhiều nông dân đã tham gia vào dự án khiến các chủ đất nhỏ hiện chiếm 60% lượng trà sản xuất ở Kenya. Tháng 6 năm 2000 chứng kiến sự thay đổi cho nhóm này, khi nó chuyển từ một cơ quan cận sinh (thuộc sở hữu toàn bộ hoặc một phần của chính phủ) sang một công ty đại chúng. Tên công ty được đổi thành Cơ quan Phát triển Trà Kenya.

Trà chất lượng cao nhất được sản xuất ở Kenya có vị hơi giống trà assam. Lá trà được thu hoạch trong những tháng khô nhất, tháng 8 và tháng 9. Hầu hết trà Kenya có chất lượng thấp, được sử dụng trong trà hỗn hợp và túi trà.

NAM MỸ

Hoa Kỳ là nhà nhập khẩu trà rất lớn từ Argentina, nơi sản xuất trà chất lượng từ thấp đến trung bình, rẻ tiền, được sử dụng trong trà uống liền, trà hỗn hợp và trà túi lọc. Các đồn điền của Argentina thường được thấy ở phía bắc của đất nước trong một khu vực được gọi là Misiones. Hầu hết lá trà được bảo quản theo cách cơ học, dẫn đến sản phẩm chất lượng thấp và rẻ hơn. Trà Argentina có thân cây cỡ trung bình, hương vị đất, với màu sắc đậm, phong phú.

Nói về hương vị

Hương vị phụ thuộc vào phương pháp chế biến, nhưng cũng phụ thuộc vào bất kỳ yếu tố nào khác, bao gồm cả vùng trồng cây, thời tiết (lượng mưa, nhiệt độ dao động, v.v.), phụ gia và hương liệu

(thường là từ hoa hoặc thảo mộc), các loại đất trong vườn trà, tuổi của lá trà khi được hái, thời gian oxy hóa lá trà được cho phép, loại củi được sử dụng trong quá trình sấy, chuyên môn của chủ trà và nhiều thứ khác. Và tất nhiên, hương vị phụ thuộc vào độ tuổi của trà, cách bảo quản và cuối cùng là cách pha. Ngay cả những loại trà chất lượng tốt nhất cũng sẽ có vị đắng và khó chịu nếu được ủ quá lâu. Hầu hết những người uống trà có thể phân biệt giữa trà đen và trà xanh, và nhiều người có thể xác định vùng miền hoặc quốc gia cụ thể là xuất xứ của trà (ví dụ, Nhật Bản so với Darjeeling). Tuy nhiên, cần có kinh nghiệm và vị giác tinh tế để có thể phân biệt trà “vụ đầu” với trà hái sau đó trong mùa, hoặc để nói lên sự khác biệt giữa các loại trà từ hai đồn điền khác nhau trong cùng khu vực.

HOA KỲ

Cây trà được giới thiệu lần đầu tiên đến Mỹ vào năm 1799 do André Michaux, một nhà thực vật học người Pháp, người đã mang nhiều loại cây đẹp và kỳ lạ đến đất nước này. Trà được trồng tại Middleton Barony gần Charleston, South Carolina (hiện đang mở cửa như một khu vườn công cộng được gọi là Middleton Place), và vào giữa thế kỷ 19, nó được trồng ở nhiều nơi trong tiểu bang. Một số nỗ lực đã được thực hiện khi trồng trà thương mại, nhưng tất cả đều thất bại, do những rủi ro và tai nạn của con người nhiều hơn là do những vấn đề về làm vườn.

Một nỗ lực đã được thực hiện bởi Tiến sĩ Charles Shepard, người đã thành lập Đồn điền trà Pinehurst tại Summerville, South Carolina, vào năm 1888. Đồn điền này đã suy tàn sau cái chết của Shepard vào năm 1915. Năm 1968, Công ty Thomas J. Lipton đã thành lập một trang trại trà thử nghiệm, kiểm tra khả năng trồng trà trên đảo Wadmalaw tại South Carolina và thấy

rằng trà thực sự có thể được trồng thành công dọc theo bờ biển phía Nam này. Năm 1987, Mack Fleming, một người quản lý tại Lipton, và đối tác của ông, Bill Hall (một nhà sản xuất trà thế hệ thứ ba), đã mua trang trại nghiên cứu và thành lập đồn điền trà Charleston. Sản phẩm của họ, American Classic Tea, cho đến nay, là loại trà duy nhất từng được sản xuất thương mại tại Mỹ. Đồn điền Charleston mở cửa cho các tour du lịch công cộng vào tháng 1 năm 2006.

PHỤ LỤC B

NHỮNG THUẬT NGỮ CHUYÊN NGHIỆP ĐỂ MIÊU TẢ TRÀ

Giống như các thuật ngữ để mô tả rượu vang, những thuật ngữ diễn tả các hương vị và sắc thái tinh tế của trà có thể hơi mơ hồ cho đến khi bạn có nhiều kinh nghiệm nếm thử trà.

THUẬT NGỮ MIÊU TẢ TRÀ ĐÃ PHA

Aroma (Mùi hương). Thuật ngữ này chỉ trà đã pha có mùi như thế nào.

Body (Độ đậm). Cách cảm nhận chất lỏng trên lưỡi. Có thể là thoang thoảng, nhẹ, trung bình hoặc đậm. Một loại trà đen đậm đà như Kỳ Môn đọng lại trên lưỡi, trong khi trà màu trắng vị thanh như Bạc Kim thoang thoảng, dường như bay hơi ngay lập tức.

Brassy (Chát). Một hương vị mạnh mẽ, thường có chút đắng. Điều này xảy ra khi lá để chế biến trà đen được làm héo chưa đủ thời gian.

Brisk (Trong lành). Dễ chịu, hương hơi nồng.

Burnt (Khét). Trà khét có vị hơi giống bánh mì nướng bị cháy. Nguyên nhân là do quá lửa, đây không phải là một đặc tính mong muốn.

Coarse (Thô). Trà thô có vị axit rất rõ, cũng có một chút đắng.

Crisp (Sáng khoái). Bay hơi nhanh chóng trên lưỡi; một chất lượng được mong muốn.

Earthy (Đất). Hương vị đất có một chút ẩm mốc, có thể do sấy không đúng cách.

Flowery (Hương Hoa). Trà hoa có một chút vị ngọt của hoa, như hoa cúc.

Malty (Hương mạch nha). Hương vị mạch nha có vị như rau xanh hấp, với một chút mật ong và cam quýt, một đặc tính mong muốn.

Mellow (Dịu). Trà êm dịu và tạo cảm giác dễ chịu trong vòm miệng.

Muscatel (Hương Nho). Vị như nho Muscat (một trong những họ nho lâu đời và phổ biến nhất trên thế giới). Thuật ngữ này thường được liên kết với các loại trà Darjeeling.

Smoky (Hương khói). Có một chút hương vị khói hoặc hắc ín. Thí dụ trà Chính Sơn Tiểu Chung được chế biến bằng cách đốt các khúc củi và cành thông để tạo nhiệt cho quá trình sấy khô, tạo cho trà một hương vị khói đặc trưng.

Sweet (Ngọt). Mùi vị ngọt ngào, thường là hương vị trái cây dễ chịu, dịu dịu.

Vegetal (Hương cây cỏ). Một đặc tính mong muốn cho trà xanh, có hương vị như cỏ hoặc tương tự như măng tây hấp.

THUẬT NGỮ MIÊU TẢ LÁ TRÀ KHÔ

Brown (Nâu). Đây là một màu không mong muốn cho bất kỳ lá trà nào, bao gồm cả trà đen.

Chunky (Chắc mập). Đây là một thuật ngữ tích cực, miêu tả các chồi lá lớn.

Golden tip (Chồi vàng). Một đặc tính tuyệt vời cho các loại trà, trà chồi vàng tạo ra một loại nước trà có màu hổ phách.

Neat (Khéo). Lá trà phát triển cân đối và hấp dẫn.

Stalky (Có cuống lá). Thuật ngữ này chỉ những cuống lá không mong muốn có cùng với lá trà.

Stylish (Kiểu cách). Một đặc tính rất thuận lợi; lá trà đặc biệt cân đối và hấp dẫn.

PHỤ LỤC C

TRÀ TUYỂN CHỌN VÒNG QUANH THẾ GIỚI

Mặc dù trà được trồng trên khắp thế giới, các loại trà tốt nhất được cho là chỉ mọc ở năm quốc gia, Sri Lanka, Trung Quốc, Đài Loan, Ấn Độ và Nhật Bản. Các quốc gia như Kenya và Argentina thường sản xuất loại trà chất lượng từ thấp đến trung bình được sử dụng trong các hỗn hợp trà, túi trà hoặc trà bột uống liền.

Tất nhiên, trà nào “tốt nhất” là một vấn đề của khẩu vị, có thể phụ thuộc vào các yếu tố không rõ ràng và cá nhân như tâm trạng của một người hay thời gian trong ngày. Sau đây chỉ là những miêu tả chung về một vài loại trà có sẵn. Cách tốt nhất để tìm ra một loại trà yêu thích là uống nhiều loại khác nhau và cân nhắc. Nhâm nháp vui vẻ nhé!

NHÓM TRÀ ĐEN

Sữa là phụ gia tốt cho một số loại trà đen. Hãy xem các chú giải bên dưới:

Trong tiếng Anh, “có sữa” thường được ký hiệu là *w milk* (with milk) và “không có sữa” được ký hiệu là *wo milk* (without milk).

Assam (Ấn Độ). Mạnh mẽ, rất đậm đà, được sử dụng trong các loại trà hỗn hợp, hương mạch nha [có sữa].

Ceylon (Sri Lanka). Sáng khoái, độ đậm đà từ nhẹ đến trung bình, ngọt [có sữa hoặc không].

Darjeeling, vụ đầu (Ấn Độ). Hương nho ngọt ngào, sáng khoái [có sữa hoặc không].

Điền Hồng (Vân Nam, Trung Quốc). Đậm đà, the, sáng khoái [không sữa].

Kỳ Môn (Trung Quốc). Vị sâu, đậm đà, có chút hương khói [không sữa].

Kenilworth (Tích Lan). Trong lành, mạnh mẽ [có sữa].

Chính Sơn Tiểu Chủng. Hương khói, đậm đà [có sữa hoặc không].

Nilgiri (Ấn Độ). Êm dịu, đậm đà, ngọt ngào, trà hỗn hợp [không sữa].

Sikkim (phía bắc Darjeeling). Hương trái cây, ngọt ngào [không sữa].

NHÓM TRÀ XANH

Bancha (Nhật Bản). Trà ngon “hàng ngày” của Nhật Bản, màu vàng nhạt, hơi ngọt, hương cỏ.

Dragonwell, hoặc *Long Tỉnh* (Trung Quốc, Nhật Bản). Rất cao cấp, màu tươi sáng, trong lành, ngọt ngào.

Gunpowder, hay *Thuốc súng* (Trung Quốc, Nhật Bản, Tích Lan). Được đặt tên theo hình dạng viên đạn của nó; rất đậm đà, ngọt ngào, hương cỏ.

Genmaicha (Nhật Bản). Trộn với gạo lúc rang; hương bắp rang.

Gyokuro (Nhật Bản). Rất cao cấp, nước trà màu xanh nhạt; hương vị biển.

Hojicha (Nhật Bản). Được chế biến từ lá nướng, nước trà màu hổ phách, hương vị hạt dẻ, rất đậm đà.

Hyson (Trung Quốc). Hương đất, độ đậm trung bình.

Matcha (Nhật Bản). Một loại trà nghi lễ, được nghiền thành bột; nhẹ nhàng, ngọt ngào.

Sencha (Nhật Bản). Trà ngon “hàng ngày”, hơi chát, hơi ngọt.

NHÓM Ô-LONG

Formosa (Đài Loan). Sảng khoái, độ đậm vừa, hương trái cây.

Imperial (Đài Loan). Rất ngon, thoáng vị mật ong, màu hổ phách, nhẹ.

Thiệt Quan Âm (Đài Loan, Trung Quốc). Nhẹ, tốt cho tiêu hóa.

Ngọc Bích Động Đình (Đài Loan). Sảng khoái, hương hoa.

NHÓM TRÀ TRẮNG

Bạc Kim, yin zhen (Phúc Kiến, Trung Quốc). Nhẹ, hương cây cỏ, hiếm và đắt tiền.

Mẫu Đơn Trắng (Trung Quốc). Nhẹ, nước trà trong, hương cỏ.

Trà Long Tỉnh

Loại trà xanh gọi là trà Long Tỉnh đã được sản xuất trong nhiều thế kỷ tại Trung Quốc, và cũng được sản xuất tại Nhật Bản ngày nay. Nó có màu xanh tươi sáng với hương vị trong lành.

Truyền thuyết về nguồn gốc của loại trà này có từ khoảng năm 250 sau Công Nguyên. Nông dân sống ở làng Long Tỉnh, vùng lân cận Hàng Châu (nay là thủ phủ của tỉnh Chiết Giang), tin rằng có một con rồng sống dưới một con suối nào đó gần làng. Khi hạn hán xảy ra, một người nông dân đã nhờ con rồng giúp đỡ họ. Sau khi lời cầu khẩn được thực hiện, trời đổ mưa ngay lập tức và các cây trà đã được cứu. Những người nông dân liền đặt tên loại trà tốt nhất của họ theo con rồng.

TRÀ HỖN HỢP

Phần lớn các loại trà có sẵn trên thị trường hiện nay là sự pha trộn của nhiều loại trà khác nhau từ các vùng trồng khác nhau. Ví dụ, trà English Breakfast là trà được tạo thành từ sự pha trộn của các loại trà đen từ Nilgiri và Tích Lan. Trà Irish Breakfast, mạnh hơn một chút với hương vị đậm đà hơn, bao gồm các loại trà đen từ Nilgiri, Trung Quốc và Assam.

Các loại trà cũng được pha trộn với số lượng hương liệu bất kỳ từ trái cây và hoa. Earl Grey là một loại trà Trung Quốc màu đen có hương vị của dầu bergamot*. Các hương vị được yêu thích đến từ hoa nhài, đào, cam, chanh, dâm bụt, cam bergamot, quế, vani và hạnh nhân.

CÁC LOẠI TRÀ ÍT NỔI TIẾNG HƠN

Trà Phổ Nhĩ

Một trong những loại trà khác thường nhất là trà Phổ Nhĩ cổ đại của Vân Nam, Trung Quốc. Một số chuyên gia đánh dấu niên đại việc sản xuất trà Phổ Nhĩ là vào thời Đông Hán (25 - 220 sau Công Nguyên). Không giống các loại trà khác, trà Phổ Nhĩ theo truyền thống được làm từ những chiếc lá lớn, già hơn, dài và rộng hơn bàn tay con người. Vân Nam, một trong những vùng sản xuất trà sớm nhất của Trung Quốc, là một trong số ít những nơi, nếu không nói là nơi duy nhất, có những cây cổ thụ có thể tạo ra những chiếc lá như vậy. Những chiếc lá này được bao phủ bởi lớp lông mịn và có thành phần hóa học khác với lá non.

Phổ Nhĩ là một loại trà “sống”, giống như sữa chua, bao gồm nhiều vi khuẩn và tiếp tục thay đổi, biến hóa khi có tuổi. Những vi khuẩn này được cho là có những ích lợi rất lớn với sức khỏe, bao gồm việc giúp giảm cholesterol và hỗ trợ tiêu hóa.

Có hai loại hoặc hạng cơ bản của trà Phổ Nhĩ: xanh và nấu chín. Trà xanh Phổ Nhĩ được phép để già tự nhiên. Lá được ép thành bánh hoặc viên như

viên gạch, bọc trong giấy hoặc tre, và để già trong vài năm. Độ ẩm còn lại trong lá đủ cho trà tiếp tục lên men từ từ trong một thời gian rất dài. Các viên gạch sau đó được lưu trữ dưới lòng đất trong nhiều năm để đạt tới sự hoàn thiện.

Toàn bộ quá trình có thể mất tới ba mươi năm. Loại trà Phổ Nhĩ thứ hai được nấu để tăng tốc độ lão hóa. Hầu hết các loại trà Phổ Nhĩ nấu chín đạt tới đỉnh cao trong khoảng mười lăm năm.

Phổ Nhĩ là loại trà duy nhất thực sự cải thiện theo tuổi tác. Ở phương Tây, hầu hết trà Phổ Nhĩ được phục vụ trong các nhà hàng và chất lượng thường kém hơn. Một loại trà Phổ Nhĩ ngon có hương hoa thanh thoát.

Thiết Quan Âm

Một trong những loại trà ô long tốt nhất hiện có là Thiết Quan Âm. Ban đầu nó được sản xuất tại tỉnh Phúc Kiến của Trung Quốc, mặc dù bây giờ cũng được trồng ở Đài Loan. Một truyền thuyết kể rằng, từ lâu đã có một người trồng trà ở khu vực này của Trung Quốc, gọi là ông Duy. Mỗi ngày, trên đường đến chỗ những cây trà, ông Duy đi qua một ngôi đền dành riêng cho Phật bà Quan Âm, nữ thần của lòng từ bi. Sau nhiều năm bị lãng quên, ngôi đền rơi vào tình trạng đổ nát, một tình huống khiến ông Duy buồn bã đến nỗi, cứ mỗi tháng, vào ngày mùng một và rằm, ông dừng lại và thắp hương tại chùa, ông cũng quét dọn để giữ nó sạch sẽ nhất có thể.

Một đêm, Quan Âm xuất hiện trong giấc mơ của ông và nói với ông rằng trong hang động phía sau ngôi đền, ông sẽ tìm thấy một kho báu có thể tồn tại qua nhiều thế hệ, nhưng ông phải chia sẻ nó một cách hào phóng, ông Duy chạy đến hang nhưng tất cả những gì ông tìm thấy chỉ là một cây trà nhỏ. Tuy thất vọng nhưng ông vẫn đặt nó

trong khu vườn của mình và chăm sóc. Trong hai năm, nó đã mang lại một catty (đơn vị đo khối lượng cổ ở Trung Quốc và một số nước Đông Nam Á, bằng khoảng 1,3 pound) trà. Ông pha một ít trà này và thấy nó có hương vị tinh khiết, mạnh mẽ với mùi thơm khác thường. Trong một vài năm, cây trà đã sinh ra hai trăm cây con. Khi ông Duy bắt đầu bán trà, ông gọi nó là Thiết Quan Âm, Phật Bà bằng sắt của lòng từ bi thương xót, theo bức tượng sắt của Quan Âm tại đền thờ.

Chai

Chai là từ Ấn Độ chỉ trà, nhưng ngày nay thuật ngữ này chỉ một thứ nước ngọt được pha chế từ trà đen, sữa, đường và gia vị. Gia vị của Chai bao gồm thảo quả, quế, gừng, hạt tiêu đen, đinh hương, lá nguyệt quế Ấn Độ và hạt nhục đậu khấu.

Trà bong bóng

Một trà mới nhất bắt đầu ở Đài Loan trong những năm 1980, khi những người bán trà bên ngoài một trường học bắt đầu thêm những hạt bằng bột sắn dây màu đen như ngọc trai và các hương vị ngọt ngào khác nhau cho trà lạnh. Hỗn hợp pha chế này được lắc lên, và những viên ngọc trai lắng xuống đáy ly, trông giống như bong bóng. Các tên khác của trà bong bóng bao gồm trà trân châu, thức uống boba và một số biến thể khác của những tên này. Những viên trân châu được làm từ bột củ khoai mì trộn với đường nâu hoặc caramel. Chúng có kích thước bằng một viên bi nhỏ và có độ đặc của một cục kẹo dẻo hoặc kẹo mềm khác.

Trà bong bóng rất phổ biến tại Đài Loan, Hồng Kông và các nơi khác ở Đông Nam Á, nó cũng đang tiếp tục phổ biến tại Hoa Kỳ.

Trà Sherpa

Đây là một sự pha trộn của trà ô long và trà Darjeeling, có hương vị thơm ngon ngay cả với nhiệt độ nước thấp hơn. Điều này khiến nó thật phù hợp để được pha tại những khu vực địa lý cao như ở nhà của người Sherpa trong dãy Himalaya, nơi rất khó lấy được nước đun sôi.

PHỤ LỤC D

NƯỚC HÂM THẢO DƯỢC, HAY “TRÀ THẢO DƯỢC”

Tất cả các loại trà đều được chế biến từ cây trà *Camellia sinensis*, nhưng có rất nhiều loại khác vẫn được gọi là trà, mặc dù chúng được làm từ các loại cây khác và được gọi chính xác hơn là “nước hãm thảo dược”. Hai trong số những loại trà nổi tiếng nhất thuộc loại này là trà *rooibos* từ Nam Phi và *yerba maté* từ Nam Mỹ, nhưng có nhiều loại trà thảo dược được làm từ thực vật trên khắp thế giới. Chúng có những lợi ích phong phú cho sức khỏe, từ gần như không có gì đến đáng kể.

Xin lưu ý rằng cần thận là điều cần thiết khi sử dụng hoặc tiêu thụ bất kỳ loại thực phẩm hoặc đồ uống nào từ thực vật. Tham khảo ý kiến bác sĩ trước khi quyết định liệu nước hãm thảo dược hay trà thảo dược có an toàn cho bạn hay không.

TRÀ ROOIBOS

Hồng trà, trà đỏ mọng bụi hoặc trà rooibos (phát âm là roy-boss) được làm từ lá của một loại cây có nguồn gốc Nam Phi, *Aspalathus linearis*. Chỉ mới được giới thiệu với phương Tây tương đối gần đây, người dân của vùng núi Cedarberg Nam Phi đã biết đến nó trong khoảng ba trăm năm trở lại. Người dân bản địa đã lấy cành lá và thân cây, rồi đập hoặc bằm chúng để giải phóng độ ẩm. Sau đó, họ chắt các cành cây đã cắt ngoài nắng để lên men hoặc oxy hóa. (Còn có cả hồng trà “xanh”, trải qua một quy trình chế biến tương tự như trà xanh với quá trình oxy hóa hạn chế.) Một khi khô, lá được thả vào trong

nước sôi để tạo ra một loại trà với vị ngọt rõ rệt và đầy đủ các chất chống oxy hóa.

Những tuyên bố về sức khỏe đối với trà rooibos bắt đầu vào năm 1968, khi một bà mẹ trẻ cho đứa con bị đau bụng của mình uống loại trà làm từ loại cây này và thấy rằng nó ngay lập tức làm đứa trẻ đỡ đau. Cô ấy liền truyền bá về nó, và kết quả khá đáng khích lệ. Trà được cho là nhẹ nhàng và tốt cho sức khỏe, mặc dù những tuyên bố này chưa được chứng minh thông qua thử nghiệm chính thức. Ngoài ra, người ta biết rằng trà rooibos có nhiều chất chống oxy hóa - ít hơn so với trà xanh, nhưng nhiều hơn so với trà đen, và không có cafein, vì vậy nó có thể được tiêu thụ với số lượng lớn hơn mà không có tác dụng phụ. Trà Rooibos thường được pha trộn với các hương vị khác như quả mâm xôi, hoa dâm bụt, hạnh nhân và vani.

TRÀ YERBA MATÉ

Trà thảo dược có hương vị mạnh mẽ này được làm từ lá khô của cây *Ilex paraguariensis*, mọc ở nhiều nơi tại Nam Mỹ. Nó đã được sử dụng trong nhiều thế kỷ bởi người bản địa, họ thấy rằng nó giúp họ chống lại sự mệt mỏi và làm cho họ ít bị ảnh hưởng bởi cơn khát và đói.

Theo truyền thống, trà yerba mate được đổ vào một quả bầu rỗng và uống qua ống hút, giúp lọc ra những mẫu lá lớn. Các loại trà yerbe maté có vị như trà xanh và cà phê, thêm một chút khói thuốc lá. Có một cuộc tranh luận đang diễn ra về việc trà yerba mate có chứa mateine hay cafein không, và sự khác biệt giữa hai loại này là gì. Dù bạn gọi nó là gì, chất có trong trà yerba mate tạo ra các tác dụng kích thích tương tự như cafein có trong cà phê và trà.

TRÀ THẢO MỘC NHÀ LÀM

Táo. Mặc dù “trà táo” thường được tạo thành từ hương vị táo trong trà đen, cũng có thể làm ra một loại trà thảo mộc từ táo và hoa khô, tạo nên một

loại nước uống không chứa cafein. Thêm một số lượng táo khô, hoa dâu bụi, hoa cúc, và quả nam việt quất khô bằng nhau. Thả vào nước sôi và ủ trong năm đến bảy phút. Làm ngọt bằng mật ong, nếu muốn.

Húng quế. Sử dụng hai muống canh lá húng quế tươi. Có nhiều loại húng quế khác nhau có sẵn. Hãy thử những loại phổ biến hoặc các loại húng quế với quế, chanh hoặc húng quế cay. Đặt chúng trong một chiếc nồi không phản ứng* và thêm một cốc nước sôi; ủ trong năm đến sáu phút. Nó sẽ cho ra loại trà cay rất tốt để giữ cho người ta tỉnh táo, đôi khi cũng được sử dụng để chống lại tác động của chứng say tàu xe.

Mâm xôi. Chọn một nắm lá xanh và đặt chúng vào nồi. Thêm hai cốc nước và đun nhỏ lửa trong mười phút. Lọc vào cốc và làm ngọt bằng mật ong. Loại trà này đã được sử dụng bởi các thầy lang dân gian miền Nam Appalachia để điều trị tiêu chảy và dùng như một dụng cụ lọc máu cũng như thuốc bổ máu.

Việt quất. Sử dụng một nắm lá tươi hoặc khoảng một muống canh lá khô cho hai cốc nước. Đun khoảng năm phút, sau đó lọc và làm ngọt. Quả việt quất có nguồn gốc từ Bắc Mỹ, và những thầy lang người Mỹ bản địa đã sử dụng trà việt quất để ngăn ngừa sự hình thành sỏi thận hoặc bàng quang và để điều trị tiêu chảy cùng các vấn đề với thận, vì nó giúp tăng lưu lượng nước tiểu. Trà ngույն được dùng để súc miệng nhằm điều trị loét miệng. Loại lá tốt và nhiều hương vị nhất là những lá được hái vào đầu mùa xuân.

Cây lưu ly. Để làm trà thảo dược, lấy hai muống lá tươi và/hoặc thân cây xắt nhỏ, thêm một cốc nước sôi, và ngâm trong khoảng năm phút. Trà lưu ly đã được người La Mã cổ đại uống để điều trị trầm cảm cũng như làm một loại thuốc lợi tiểu, hạ sốt và dưỡng ẩm da. Nếu áp dụng để điều trị bên ngoài, trà thảo dược được sử dụng cho những vết viêm và sưng. Trà cây lưu ly, giống như trà làm từ cây trà *Camellia sinensis*, có nhiều tanin và hơi chát. Nó có hương vị dưa chuột và chứa nhiều canxi cũng như kali.

Bạc hà mèo. Sử dụng một muống canh lá khô và hoa (hoặc hai muống lá tươi) cho mỗi cốc nước sôi. Để ngập trong nước ba đến năm phút. Trà bạc hà mèo có rất nhiều công dụng, nhưng có lẽ được biết đến nhiều nhất như một chất hỗ trợ tiêu hóa. Nó cũng là một thứ thuốc an thần rất, rất nhẹ và tốt để uống trước khi đi ngủ. Các nguyên tố có lợi nhất được tìm thấy trong chất dầu dễ bay hơi của cây, do đó, trà thảo dược bạc hà mèo nên được đun lại trong khi hâm để tránh bị thất thoát các loại dầu này.

Hoa cúc. Sử dụng một muống canh nụ hoặc hoa khô cho mỗi cốc nước sôi. Ngâm ngập nước trong ba đến năm phút, sau đó lọc và làm ngọt, nếu muốn. Hoa cúc đã được yêu thích như một loại thuốc ở châu Âu trong nhiều thế kỷ. Những bông hoa có chứa một loại dầu dễ bay hơi đã và vẫn được sử dụng như một chất chống viêm (đối với các rối loạn về da như mụn trứng cá và chàm), thuốc chống co thắt (đối với chứng khó tiêu và chuột rút kinh nguyệt), và thuốc chống nhiễm trùng cho những viêm nhiễm nhỏ. Hương vị hoa ngọt ngào làm cho nó trở thành một loại trà phổ biến. Trà được làm từ những bông hoa và chứa phấn hoa. Vì vậy, những người bị dị ứng với cây cúc vàng và các loài thực vật có hoa khác nên thận trọng khi dùng loại trà thảo dược này.

Rau diếp xoăn. Rễ rang lên tạo ra một loại trà màu sẫm rất đắng giống như cà phê hơn là trà. Đun sôi một muống canh của rễ với một cốc nước trong ba đến bốn phút và lọc thành một cốc. Trà thảo dược này đã được sử dụng làm thuốc ở châu Âu kể từ thế kỷ thứ nhất. Nó đã được trồng ở Hoa Kỳ kể từ khi Thomas Jefferson trồng nó tại Monticello. Từ một loại thực vật được canh tác, hiện nay nó đã phát mọc đại tự nhiên ở nhiều nơi trên đất nước. Người Hy Lạp cổ đại đã sử dụng nó như một loại thuốc bổ nhẹ và nhuận tràng.

Cây cơm cháy. Cho một muống canh hoa cơm cháy khô vào ấm trà bằng gốm và thêm một cốc nước sôi. Ngâm ngập nước trong ba đến năm phút, sau

đó lọc. Cần thận khi ăn cây cơm cháy, vì rễ, thân và lá hơi độc. Tuy nhiên, các quả chín và hoa không những không độc hại, chúng còn rất ngon khi được cho vào những thứ như trà thảo dược, rau câu và bánh. Trà thảo dược làm từ những bông hoa cơm cháy theo truyền thống đã được sử dụng như một chất kích thích và như một thứ thuốc kích thích mồ hôi. Các tín đồ của giáo phái Shaker* đã sử dụng trà cơm cháy để điều trị chứng đau nửa đầu.

Gừng. Để làm trà thảo dược gừng, đổ hai cốc nước sôi vào khoảng một ounce củ gừng băm nhỏ, và ngâm ngập nước trong mười lăm đến hai mươi phút. Loại trà thảo dược này được sử dụng để điều trị chứng khó tiêu, đầy hơi và say tàu xe. Nó được xuất khẩu từ châu Á, vùng đất bản địa của nó, đến Hy Lạp rất sớm vào năm 2000 trước Công Nguyên.

Nhân sâm. Để làm trà thảo dược nhân sâm, lấy năm đến tám lát nhỏ từ củ nhân sâm hoặc một muỗng cà phê nhân sâm khô, và thêm một cốc nước sôi. Ngâm ngập nước trong năm đến sáu phút, lọc và làm ngọt để nếm thử. Nhân sâm đã được tôn sùng như một loại thảo dược chữa bệnh mạnh mẽ trong hơn hai nghìn năm, đặc biệt là ở Trung Quốc. Nó được cho là không chỉ giúp kéo dài sự sống mà còn chữa được một lượng lớn bệnh tật và có hiệu quả như thuốc kích thích tình dục. Nó là một trong những loại thuốc được sử dụng nhiều nhất và được chào hàng nhất trong tất cả các loại thuốc dân gian.

Dâm bụt. Đặt một muỗng canh hoa dâm bụt khô vào ấm trà và thêm một cốc nước sôi. Để yên trong ba đến năm phút, sau đó lọc vào cốc để tạo ra một loại đồ uống có vị ngọt. Những bông hoa có vị hơi chát, trong khi rễ là chất nhầy. Hoa dâm bụt thường được thêm vào các loại trà thảo dược khác, cũng như dùng để tăng hương vị cho trà đen và trà thảo dược rooibos.

*Bạc hà chanh** (còn được gọi là Melissa, từ *Melissa officinalis*). Sử dụng một nắm lá tươi, thêm hai cốc nước sôi và ngâm trong bảy đến chín phút. Lọc và làm ngọt với mật ong. Trà thảo dược làm từ bạc hà chanh rất nhẹ

nhàng. Nó cũng đã được sử dụng để chống lại vi khuẩn và vi rút. Những chiếc lá tươi chà xát trên da có thể làm giảm tức thì sự tấy đỏ từ vết côn trùng cắn.

Cam thảo. Trà thảo dược cam thảo không thể làm từ rễ tươi. Rễ cần được phơi khô trong khoảng sáu tháng, sau đó nghiền thành bột để sử dụng. Đổ nước sôi lên bột và khuấy cho tan. Trà thảo dược cam thảo có một lịch sử lâu dài và phong phú. Nó được sử dụng ở châu Âu để điều trị nhiễm trùng, lở loét, đau bụng, viêm gan và động kinh. Trong y học cổ truyền Trung Quốc, nó được dùng như một loại thuốc giảm đau để điều trị rối loạn tiêu hóa và tiết niệu, cũng như ho và viêm họng. Nó là một chất chống viêm, và được dùng để làm giảm đau do viêm khớp.

Cẩm quỳ. Trà thảo dược cẩm quỳ được làm từ những bông hoa màu vàng nhạt xuất hiện vào mùa hè. Sử dụng một muỗng canh hoa cho mỗi cốc nước sôi. Ngâm nó ngập trong nước từ ba đến năm phút, sau đó lọc. Trà thảo dược cẩm quỳ được biết đến ở châu Âu cổ đại với tên gọi “mật hoa hoàng gia” bởi vì nó được sử dụng cho rất nhiều thứ, bao gồm cải thiện tuần hoàn, giảm căng thẳng và hỗ trợ tiêu hóa.

Bạc hà. Chọn một nắm lá xanh. Đổ một chén nước sôi trên lá và ngâm trong sáu đến tám phút, sau đó lọc. Bạc hà có lẽ là loại thảo mộc được biết đến nhiều nhất và được sử dụng rộng rãi nhất để làm trà thảo dược. Hương vị ngọt ngào, sảng khoái của nó đã khiến nó được ưa chuộng trong hàng trăm năm. Có rất nhiều loại bạc hà, bao gồm bạc hà cay và bạc hà lục. Trà bạc hà, hầu như tất cả các chuyên gia đều đồng ý, giúp điều trị chứng khó tiêu, đầy hơi và đau bụng. Nó cũng được sử dụng hiệu quả để điều trị co thắt cơ và chuột rút kinh nguyệt, cũng như được sử dụng ngoại khoa trên vết côn trùng cắn và da nứt nẻ. Trà bạc hà có thể được pha chế bằng cách đổ nước sôi lên lá tươi hoặc khô.

Hoa lạc tiên. Để tạo ra một loại trà thảo dược với hoa lạc tiên, thêm từ một nửa đến một muỗng cà phê hoa khô vào một cốc nước sôi, ngâm trong ba

đến năm phút và lọc. Một loại trà thảo dược được làm từ những bông hoa đẹp và kỳ lạ này có tác dụng gây nghiện nhẹ, được sử dụng để điều trị chứng mất ngủ, co thắt cơ bắp và căng thẳng. Các thầy lang người Mỹ bản địa chà xát lá đã nghiền nát trên da để điều trị những vết bầm tím.

Mâm xôi. Đặt một nắm lá xanh vào nồi. Thêm hai cốc nước và đun nhỏ lửa trong mười phút, lọc và làm ngọt bằng mật ong. Ở thuộc địa Mỹ, trà thảo dược mâm xôi được sử dụng để điều trị tiêu chảy ở trẻ em, và dùng như một thứ nước súc miệng để chống lại nhiễm trùng và bệnh tật. Trà lá mâm xôi đã được kê cho các bà mẹ tương lai để làm săn chắc cơ tử cung và khung xương chậu. Trong y học Trung Quốc, quả mâm xôi và trà thảo dược lá mâm xôi được sử dụng để tăng cường thận.

Hoa hồng. Đặt bốn đến sáu bông tầm xuân (hoa hồng leo dại) khô trong một cái nồi không làm bằng nhôm. Thêm hai cốc nước mát. Đun nhỏ lửa trong khoảng hai mươi đến ba mươi phút. Lọc và làm ngọt bằng mật ong. Trà tầm xuân đã được sử dụng để chữa nhiều loại bệnh, bao gồm đau răng và đau tai; các bệnh về dạ dày, phổi và ruột; cai rượu; đau đầu; xuất huyết; mất ngủ; mồ hôi quá nhiều; và kị nước. Tầm xuân rất giàu vitamin C (nhiều hơn cả cam) cũng như vitamin A, B và E. Trà tầm xuân hơi chát.

PHỤ LỤC E

TRÀ VỚI THỰC PHẨM

Những loại trà khác nhau có vị ngon nhất khi kết hợp với các loại thực phẩm khác nhau. Như với rượu vang, điều này phần lớn phụ thuộc vào sở thích cá nhân, nhưng những sự kết hợp sau đây rất đáng để thử. Theo nguyên tắc chung, hãy thử ghép các loại trà với những thực phẩm từ cùng một khu vực địa lý. Ví dụ, trà xanh Nhật Bản có hương vị tuyệt vời khi kết hợp với nhiều loại thực phẩm bản địa của đất nước đó. Dưới đây là một số ý tưởng khác:

Các loại trà xanh của Nhật Bản như sencha, bancha và genmaicha với hải sản, cá và gạo, hoặc dùng để cân bằng lại các thực phẩm giàu natri.

Trà ô long với động vật có vỏ như tôm hùm và tôm.

Trà đen hoặc trà khói như Chính Sơn Tiểu Chung với các món thịt.

Trà Phổ Nhĩ với thịt và gia cầm.

Các loại trà đen của Trung Quốc như Kỳ Môn, Vân Nam, ô long Đài Loan hoặc Chính Sơn Tiểu Chung với các món ăn cay, nóng.

Trà hoa lài với hương vị ẩm thực tinh tế.

PHỤ LỤC F

THỜI GIAN PHÙ HỢP NHẤT TRONG NGÀY ĐỂ NHẨM NHÁP CÁC LOẠI TRÀ KHÁC NHAU

Bữa điểm tâm. Hãy thử bất kỳ hỗn hợp trà “điểm tâm” nào, bao gồm trà “điểm tâm” của người Alien và trà “điểm tâm” của người Anh hoặc trà đen từ Sri Lanka, Ấn Độ (đặc biệt là từ Assam hoặc trà của vụ thu hoạch thứ hai từ Darjeeling) hay vùng Vân Nam, Trung Quốc. “Prince of Wales” và “Earl Grey” cũng là những lựa chọn tốt cho sự khởi đầu sớm của một ngày.

Giữa buổi và trưa. Các loại trà xanh, đặc biệt là sencha hoặc “thuốc súng”, là phù hợp. Những loại trà này thực sự tuyệt vời để nhâm nháp cho đến buổi chiều. Trà xanh hỗ trợ tiêu hóa và có lợi khi uống cùng với thức ăn.

Buổi chiều. Đối với bữa trà chiều, hãy chọn trà Darjeeling thu hoạch sớm hoặc trà đen từ Trung Quốc, chẳng hạn như Kỳ Môn. Đối với một dịp đặc biệt, bạn có thể chọn một loại trà trắng đặc biệt như Bạc Kim hoặc Mẫu Đơn Trắng.

Vào buổi chiều muộn, hãy thử một loại ô long từ Đài Loan như Ngọc Bích Động Đình hoặc Thiết Quan Âm. Ô long có ít cafein hơn trà đen. Trà Rooibos, thực sự là nước hãm thảo dược chứ không phải một loại trà thực sự, là một bổ sung ngọt ngào cho bữa trà chiều. Nó hoàn toàn không chứa cafein nhưng có chứa chất chống oxy hóa, làm cho nó trở thành sự lựa chọn tuyệt vời cho bất kỳ thời điểm nào trong ngày và là một loại trà thảo dược tốt để cung cấp cho trẻ em.

Tối. Bởi vì hầu hết các loại trà đều có chứa cafein, đừng uống chúng vào cuối ngày hoặc buổi tối, nếu bạn nhạy cảm với tác dụng của nó.

Cafein trong trà

Lượng cafein được tìm thấy trong bất kỳ một tách trà nào phụ thuộc vào thời gian pha, lượng trà được sử dụng, và vào việc đó là trà rời hay túi trà, do đó rất khó để đưa ra một con số cụ thể. Tuy nhiên, nhìn chung, trà đen chứa ít hơn một nửa lượng cafein so với cà phê. Một tách trà đen sáu ounce chứa khoảng 40 miligam cafein, trong khi một lượng cà phê tương đương chứa từ 100 đến 120 miligam. Cùng một lượng trà xanh như vậy chứa khoảng 30 miligam. Nói chung, trà xanh và trắng chứa lượng cafein ít nhất, sau đó là trà ô long.

Các loại trà đã được khử cafein vẫn sẽ chứa một số dấu vết của cafein. Có hai phương pháp khử cafein khác nhau: sử dụng ethyl acetate, một dung môi hữu cơ, hoặc dùng nước và sỏi bột (carbon dioxide). Cả hai đều giúp loại bỏ cafein, nhưng chỉ có quá trình sau giữ lại các polyphenol có lợi trong trà. Bởi vậy, việc đọc nhãn và xác định cách một sản phẩm cụ thể đã được khử cafein trước khi mua là cần thiết. Mặc dù trà yerba mate, được làm từ *Ilex paraguariensis*, có hàm lượng cafein (hoặc mateine) khá cao. Các loại trà thảo dược được làm từ những thực vật khác ngoài cây trà *Camellia sinensis* thường không chứa cafein.

PHỤ LỤC G

CÁCH THỨC PHA MỘT TÁCH TRÀ HOÀN HẢO

Không có một quy tắc duy nhất nào về việc pha trà được áp dụng cho tất cả các loại trà, bởi vì mỗi loại đều độc đáo và xứng đáng được xử lý theo cách riêng. Có nhiều phương pháp pha chế khác nhau vì có những loại trà khác nhau. Thời gian pha trà thay đổi tùy theo từng loại và tùy sở thích riêng của mỗi người. Hãy thử nghiệm và chọn phương pháp cũng như loại trà phù hợp với bạn nhất. Sau đây là những gợi ý để tận dụng trà một cách tối đa:

TRÀ TÚI LỌC HAY TRÀ RỜI

Câu hỏi đầu tiên là nên sử dụng trà túi hay trà rời. Nói chung, và tất nhiên vẫn có những trường hợp ngoại lệ, trà trong túi lọc không có chất lượng tốt như trà rời ở ngoài, mặc dù ngành công nghiệp trà đang làm thay đổi điều này nhanh chóng. Nhiều công ty sản xuất trà hàng đầu đang kết hợp chất lượng của trà rời với sự dễ dàng và tiện lợi của túi trà - đó là một sự đại thành công.

Một bài báo xuất hiện trên tờ *New York Times* tháng 9 năm 2006 đã báo cáo rằng một số công ty trà lớn nhất, bao gồm cả Lipton, đang bán các loại trà lá dài (chất lượng cao) thành từng túi lọc. Tuy nhiên, họ không sử dụng bất kỳ túi cũ nào; họ đã đặt loại trà chất lượng cao này vào túi lưới ni-lông có hình dạng như những kim tự tháp nhỏ. Nhiều công ty nhỏ hơn cũng đang làm theo, họ nhận ra rằng sự tinh tế về trà đang lớn dần ở Hoa Kỳ và mọi người sẵn sàng trả tiền cho các loại trà chất lượng tốt hơn, nhưng người Mỹ vẫn muốn sự dễ dàng và nhanh chóng của một túi trà lọc.

Trước đây, kích thước của túi trà giới hạn kích thước của những chiếc lá trà có thể được đặt trong đó. Thông thường, trà vụn, trà bụi và lá trà có thể được đặt trong đó. Thông thường, trà vụn, trà bụi và lá trà sản xuất bằng phương pháp CTC được sử dụng cho trà túi lọc và trà bột uống liền, những thứ này có chất lượng kém hơn. Điều đó không có nghĩa là không có trà túi lọc hảo hạng nào chứa đầy những loại trà chất lượng cao nhất, nhưng bạn sẽ phải tìm chúng, và chúng chắc chắn sẽ đắt hơn trà túi lọc thông thường.

NƯỚC

Người ta đồn rằng nước suối tự nhiên là tốt nhất để pha trà, nhưng nước lọc pha cũng rất tốt. Nếu bạn dùng nước máy thành phố có mùi hóa chất, hãy lọc kỹ trước khi pha trà.

Đun nước sôi cho tất cả các loại trà. Mặc dù vậy, hãy lưu ý rằng đối với một số loại, bạn sẽ để cho nó nguội đi một chút trước khi pha. Làm ấm bình trà (hoặc chiếc cốc) với một lượng nhỏ nước nóng. Đổ nước này đi và sau đó thêm lá trà vào bình hoặc cốc đã được làm ấm. Đối với hầu hết các loại trà, sử dụng một muỗng cà phê lá cho mỗi cốc (tám ounce) nước. Sau khi nước sôi, hãy đổ nước lên trà (với các trường hợp ngoại lệ bên dưới).

THỜI GIAN HẤM TRÀ

Sử dụng thông tin dưới đây làm hướng dẫn cho thời gian hãm trà, nhưng hãy nhớ các chuyên gia sức khỏe nói rằng bạn cần cho phép trà xanh và đen ủ ít nhất ba đến năm phút để có được lượng chất chống oxy hóa lớn nhất.

Trà xanh. Để có hương vị tốt nhất, hãy cho phép nước sôi ngừng lại một phút trước khi sử dụng. Đổ nó lên trà và cho phép nó hãm chỉ trong một phút. Nếu bạn quan tâm đến lợi ích tối đa cho sức khỏe nhiều hơn là hương vị ngon nhất có thể, hãy sử dụng nước sôi.

Trà trắng. Thêm tám ounce nước đã được đun sôi để nguội trong một phút. Hãm trà từ bảy đến mười phút.

Trà đen. Đối với trà nguyên lá, ủ trong năm phút; đối với trà lá gãy, ba phút. Đối với trà bụi, trà vụn, hoặc trà CTC (trà túi lọc rẻ tiền), chỉ hãm trong một hoặc hai phút. Những hạt trà nhỏ này thực sự pha rất nhanh. Trà đen có vị sẽ mất năm phút để hãm.

Trà ô long. Hãm từ năm đến bảy phút.

Trà rooibos. Hãm trong năm phút.

PHỤ LỤC H

NẤU ĂN VỚI TRÀ: NHỮNG KHẢ NĂNG CÓ THỂ XẢY RA

Bạn cũng có thể ăn trà, sử dụng nó trong mọi thứ, từ món xào đến món bánh nướng xốp. Đây thực sự không phải là một ý tưởng xa vời, vì người ta đã ăn trà cách đây vài ngàn năm. Việc thay thế các chất lỏng bằng trà dưới dạng cô đặc trong nhiều công thức làm bánh tương đối đơn giản. Bánh mì ngọt và bánh nướng xốp có vẻ đặc biệt phù hợp với sự thay thế này.

Diana Rosen, đồng tác giả của *Nấu Ăn Với Trà*, gợi ý rằng nếu bạn từ từ pha trà ở nhiệt độ phòng khoảng hai mươi đến ba mươi phút, thì nước trà pha ra sẽ không có vị đắng chát và thậm chí còn ngon hơn so với trà pha nhanh trong nhiều công thức khác. Tất nhiên, bạn sẽ không muốn uống trà pha như thế này, vì nó quá mạnh. Cô ấy cũng đề nghị sử dụng nước suối thay vì nước cất cho một thành phẩm cao cấp.

Trà pha cũng có thể được sử dụng trong các loại nước sốt, hoặc làm hương liệu cho món xào. Hãy nhớ chọn một hương vị trà mà sẽ nâng cao món thịt hoặc gia cầm của bạn.

Lần tới khi bạn đang luộc trứng và muốn thêm một chút gì đó mới mẻ, hãy luộc trứng trong trà đen, và trong vài phút cuối cùng, hãy vớt trứng, lột vỏ và cho chúng vào trở lại để tiếp tục luộc. Điều này sẽ khiến trứng có một vẻ ngoài xinh xắn và có vân như cẩm thạch.

PHỤ LỤC I

TRÀ VÀ SỨC KHỎE

NHỮNG SỰ THỰC VỀ TÍNH LÀNH MẠNH CỦA TRÀ

Uống ít nhất bốn tách trà mỗi ngày mang lại kết quả có lợi (xem bên dưới) và có thể giúp ngăn ngừa rất nhiều bệnh.

Tất cả các loại trà đều chứa chất chống oxy hóa giúp chống ung thư, nhưng trà xanh và trà trắng chất lượng cao có các chất này ở nồng độ cao hơn.

Trà được khử cafein bằng quy trình xử lý nước và carbon dioxide giữ lại 95% flavonoid có lợi.

Trà phải được ngâm trong nước nóng ít nhất ba đến năm phút để giải phóng nồng độ chất chống oxy hóa cao nhất.

Trà hỗn hợp, trong đó trà được pha trộn với các chất không chứa chất chống oxy hóa, có nồng độ chất chống oxy hóa thấp hơn so với trà tinh khiết (ví dụ, một hỗn hợp gồm một nửa trà và một nửa hoa dâm bụt sẽ chỉ chứa một nửa lượng chất chống oxy hóa được cung cấp bởi cùng một lượng trà nguyên chất).

TÍNH CHẤT KHÁNG BỆNH

Từ thời cổ đại ở Trung Quốc, người ta đã tận hưởng các lợi ích về dược của trà. Do đó, không có gì đáng ngạc nhiên khi ngày nay, nhiều người đang chuyển sang dùng trà không chỉ như một thức uống ngon và thư giãn mà còn là một sự trợ giúp để chống lại nhiều căn bệnh nghiêm trọng. Kết quả rất hứa hẹn, và có rất ít ý kiến nghi ngờ về việc uống trà mang lại nhiều lợi ích, mặc dù nhiều câu hỏi vẫn chưa được trả lời.

Nghiên cứu được thực hiện bởi các trường đại học và viện nghiên cứu uy tín trên khắp thế giới đã thử nghiệm tác dụng của việc tiêu thụ trà đối với nhiều bệnh tật khác nhau, bao gồm ung thư (đặc biệt là ung thư đại tràng, dạ dày, tụy, bàng quang, thực quản và vú), viêm khớp dạng thấp, cholesterol cao (trà được cho là làm tăng cholesterol HDL tốt và giảm cholesterol LDL xấu), béo phì, loãng xương, bệnh về tuần hoàn tim mạch, đột quỵ, nhiễm trùng, sâu răng, bệnh Alzheimer, ảnh hưởng của việc hút thuốc và sự suy yếu hệ thống miễn dịch.

Kết quả rất đa dạng, và FDA đã kiểm chế việc chứng nhận lợi ích về sức khỏe của trà. Nhưng, những nghiên cứu nối tiếp nhau cho thấy rằng, uống trà không có tác dụng phụ đáng kể, trà (đặc biệt là trà xanh) mang lại kết quả tích cực.

Mặc dù có những chỉ dẫn cho thấy uống trà mang lại lợi ích cho sức khỏe, nhưng rõ ràng nó không phải là thuốc chữa bách bệnh và không nên sử dụng nó thay thế cho trái cây, rau quả và các yếu tố khác của chế độ ăn uống lành mạnh. Thay vào đó, nó nên được sử dụng để thay thế cho các loại thức uống khác, chẳng hạn như cà phê và xô-đa. *The Wellness Letter*, bản tin của một trường đại học bang California tại Berkeley, cho biết trong một bài báo tháng 3 năm 2000 rằng “Hãy xem nó (trà xanh) như là sự hỗ trợ cho chế độ ăn uống lành mạnh và sự bổ sung cho việc tập thể dục thường xuyên cũng như các thói quen tốt cho sức khỏe khác - chứ đừng nên xem nó là một lọ thuốc thần kỳ mà chỉ mình nó cũng sẽ giữ cho bạn khỏe mạnh.”

Có lẽ lợi ích lớn nhất của việc uống trà là lựa chọn lối sống hơn là thành phần hóa học thực sự của thức uống. Hành động đơn giản như pha một tách trà và dừng lại đủ lâu để thưởng thức nó có thể mang lại nhiều lợi ích như polyphenol hay chất chống oxy hóa hoặc bất kỳ yếu tố nào khác được tìm thấy trong cây trà.

CÁC TRANG MẠNG HỮU ÍCH

Đây chỉ là những ví dụ tiêu biểu về các trang web cung cấp thông tin về trà. Hầu hết những trang web của các công ty trà đều có rất nhiều điều đáng để khám phá. Bạn cũng sẽ tìm thấy nhiều blog đam mê trà và thậm chí một số podcast chia sẻ về thông tin hay đơn thuần là niềm say mê với trà.

Culture Ready

<http://www.cultureready.org/blog/tea-culture-around-world-legend-tradition>

The Daily Tea

<https://thedailytea.com/>

Eat Right (Academy of Nutrition and Dietetics)

<http://www.eatright.org>

Ethical Tea Partnership

<http://www.ethicalteapartnership.org/for-business/global-tea-production/>

Fair Trade America

<http://www.fairtradeamerica.org/>

The Kenya Tea Development Agency

www.ktdateas.com

Japan-guide.com

<https://www.japan-guide.com/e/e2041.html>

International Labor Rights Forum

<https://laborrights.org/industries/tea>

The Pu-erh Website

<http://pu-erh.net>

The Silk Road Foundation

www.silkroadfoundation.org/index.html

T Ching / Discover Tea

www.tching.com

Tea Association of the U.S. A. Inc.

www.teausa.com

Tea Class

<https://www.teaclass.com/>

Tea Muse

[https:// www.teamuse.com/](https://www.teamuse.com/)

The Tea Spot

<http://theteaspot.com/tea-traditions.html>

The UK Tea & Infusions Association

www.tea.co.uk

University of Maryland

[www.umm.edu/altmed/ConsHerbs/GreenTeach. html](http://www.umm.edu/altmed/ConsHerbs/GreenTeach.html)

University of Minnesota

<https://www.lib.umn.edu/bell/tradeproducts/tea>

WebMD

<https://www.webmd.com/diet/features/tea-types-and-their-health-benefits#1>

World of Tea

<https://worldoftea.org/>

World Tea Directory

<https://worldteadirectory.com/>

World Tea News

Worldteanews.com/

CHỈ MỤC

A

Ấn Độ, 12, 13, 16, 19, 23, 29, 47, 141, 143, 144, 149, 173-178, 192, 198, 204-209, 214-221, 222, 224, 237, 247, 249, 252, 253, 258-259, 269, 270, 275, 289

Các vùng trồng trà, 16, 18, 19, 23, 47

Anh (xem thêm *Liên hiệp Vương quốc Anh*), 10, 11, 12, 33, 115, 127, 140, 143-171, 173-181, 182, 186, 195, 197, 198-215, 218-220, 223-224, 226-227, 229-237, 249, 261-262, 269, 289

Thương mại với Trung Quốc, 156-159, 171, 198-204, 214

Argentina, 250, 263, 269 Assam

Công ty, 208, 209, 210, 214, 216

Khu vực, 16, 18, 19, 23, 47, 204, 205, 206, 209, 214, 215, 218-220, 221, 253, 259, 289

Trà, 16, 19, 204, 206, 207, 214, 215, 261, 262, 270

Astor, John Jacob, 240-241

B

Ba Tư, 178

Bạc Kim, 28, 265, 271, 289

Bancha, 270, 287

Bồ Đào Nha, 97, 142, 144, 146, 147, 149, 157, 178, 222, 223

Bồ-đê-đạt-ma, 47-50

Bohea, 162, 164

Camilla bohea, 16

Thea bohea, 16, 177

Bruce, Charles, 205, 208 Bruce, Robert, 205

C

Cách Mạng Công Nghiệp, 220 *Camellia sinensis* var. *Assamica*, 16, 17, 21, 206

Camellia sinensis, 16, 20, 21, 35, 37, 42, 177, 187, 206, 277, 280, 290

Cây anh túc (cây thuốc phiện) 12, 175, 176, 178, 203, 204 Chai, 178, 248, 275 Chatterjee, Piya, 252 Châu Âu, 11, 125, 140, 141-146, 148, 154, 156-161, 166-171, 173, 174, 177, 179, 195, 199, 222, 225, 281, 282, 284

Châu Phi (xem thêm *Nam Phi*), 139, 141, 218, 261-262 Chiến tranh Cách mạng, 175, 239

Chiến tranh Nha phiến (Chiến tranh Thuốc phiện), 12, 202-204 Chính Sơn Tiểu Chủng, 133, 270, 287

Công chúa Catherine xứ Braganza, 147-149

Công ty Đông Ấn Hà Lan, 144, 147

Công ty Đông Ấn Thuộc Anh, 12, 143, 144, 147, 149, 154, 155, 158, 164, 165, 171, 173, 176, 178, 179, 182, 183, 198, 199, 205, 207, 210, 213, 214, 225, 226, 239, 240

D

Đài Loan, 258, 269, 271, 274, 276, 287, 289

Darjeeling,

Khu vực, 16, 19, 21, 207, 215, 259, 263, 270, 289, Trà, 16, 215, 259, 266, 270, 276

Điền Hồng, 270

Đồ trà (xem thêm *gốm sứ*), 61, 74 77, 96, 109-111, 112-114, 124-137, 166-171, 240

Đồn điền, 13, 17, 19, 56, 74, 206, 207, 247, 260, 261, 263, 264

Điều kiện sống, 209, 216-220

Tại Ấn Độ, 208-210, 216-221, 229, 237, 259

Tại Nhật Bản, 191, 259-260

Tại Tích Lan (Sri Lanka), 235, 224-225

Tại Trung Quốc, 182, 220-221

Thiệt hại, 261

Đường, 22, 43, 134, 150, 154, 167, 170, 171, 188, 275

E

Eisai Myo-yan, 82-84, 85, 86, 88, 102

Erh Ya chu, 43

F

Fortune, Robert, 182, 210-215 **G**

Genmaicha, 271, 287

Gia vị, 122, 133, 157, 158, 161, 222, 248, 275

Girard, Stephen, 240

Gốm chiến, 132-134

Gốm sứ (xem thêm *sứ*), 65-66, 75-76, 100, 126-127, 135-137, 166-168

Gừng, 43, 61, 233, 275, 282

Gyokuro, 10, 271

H

Hà Lan, 29, 30, 127, 144, 145, 146, 147, 149, 154, 157, 165, 222, 223, 237, 260

Hàn Quốc, 72-74, 118, 131-135

Hideyoshi, 97-99, 102, 131, 133, 136

Hoa Kỳ (Mỹ), 10, 20, 27, 127, 157, 175, 185, 186, 198, 214, 218, 225, 226, 227, 235, 237-248, 250, 255, 263, 264, 276, 282, 292

Hojicha, 271

Hồng trà mọc bụi (xem *rooibos*)

Hyson, 162, 164, 238, 271

I

Ikkyu, 92-93

Indonesia, 260-261

Ireland, 9, 249

J

Java (xem thêm *Indonesia*), 137, 139, 144, 261

K

Kakuzo Okakura, 62, 105, 106, 118, 242

Kenilworth, 270

Kenya, 19, 250, 261-263, 269

Khổng Tử, 40

Kissa Yojoki, 83, 84, 86,

Kỳ Môn, 16, 133, 265, 270, 287, 289

L

Liên hiệp Vương Quốc Anh (xem thêm Anh), 10, 163, 245

Lipton, Thomas, 225, 235-236, 244, 246, 264, 292

Long Tỉnh, 270, 272

Lục Vũ, 51, 53-65, 139, 166

M

MacFarlane, Alan, 165

Ma-rốc, 10, 195

Mật ong, 132, 166, 271, 279, 280, 283, 285, 286

Matcha, 27, 75, 111, 121, 183, 271

Mẫu Đơn Trắng, 28, 271, 289

Miền Điện, 16, 206

Munnar, 192

N

Nam Mỹ, 13, 157, 175, 263, 277, 278

Nam Phi (xem thêm *châu Phi*), 196, 277

Nga, 127, 132-133, 178, 190, 249, 250, 253

Ngành gôm (xem thêm *sứ, đồ tra*), 65, 100, 135, 171

Nhân công, (xem thêm *phu trà*), 208, 216, 251-256

Nhật Bản, 10, 11, 27, 61, 62, 75, 79-103, 105-119, 122, 127, 131-137, 142, 144, 165, 178, 191, 193, 194, 258, 259-260, 269, 270, 271, 272, 287

Nilgiri, Khu vực, 259, 272; Trà, 270

Nội chiến (Mỹ), 214, 218, 227

O

Ô long, 17, 21, 27, 36, 163, 257, 274, 276, 287, 290, 293

Oda Nobunaga, 97, 98

Oribe Furuta, 136-137

P

Perkins, T. H., 240

Phật giáo, 11, 47-50, 61, 65, 66, 72, 73, 74, 79-87, 93, 94, 107, 116, 118, 142, 183, 274, 275

Phở Nhĩ, 9, 190, 273-274, 287

Phu trà (xem thêm *nhân công*), 20, 160, 218, 219, 229

Phúc Kiến, 67, 75, 76, 163, 177-178, 258, 271, 274

Plutschow, Herbert, 91, 95

Q

Quách Phác, 43

Quảng Châu, 47, 52, 156-159, 160, 161, 164, 179, 180, 199-202, 225, 226

R

Raku (xem thêm *ngành gốm*), 100, 135-136

Rooibos, 196, 277-278, 283, 290, 293

Rosen, Diana, 295

S

Samurai, 88-89, 92, 99, 136

Sasaki Doyo, 90

Sen Rikyu, 98-103, 106, 109, 111, 116, 119, 131, 135, 136

Sencha, 271, 287, 289

Shoin, 91

Shuko, 92-96, 100, 105

Sikkim, 270

South Carolina, 247, 264

Sri Lanka (xem thêm *Tích Lan*), 23, 139, 192, 222, 225, 250, 260, 269, 270, 289

Stradley, Linda, 245

Sứ, 61, 157, 166-169, 171

Sữa, 70, 72, 145, 247, 248, 259, 269-270, 273, 275

Sumatra (xem thêm *Indonesia*), 139, 144

T

Takeno Joo, 92, 96, 100, 105

Tầm xuân, 285, 286

Tanaka Chojiro, 135

Tây Tạng, 70-72, 121,

Tất cả về trà (Ukers), 28, 41, 162

Thái Lan, 206

Thần Nông, 36-39, 41, 42

Thảo dược Kinh điển của Thần Nông, 41, 42, 44

Thế Chiên Thứ I, 236-237, 244, 261

Thế Chiên Thứ II, 237, 246, 261

Thổ Nhĩ Kỳ, 10, 198, 249, 250

Thơ, 35, 40, 43, 52, 63, 65, 66, 119, 121, 123, 173

Thuốc phiện, 12, 175, 176, 178-181, 198, 200, 201, 202-204, 241

Thương nhân trà, 11, 12, 30, 51, 63, 87, 132, 151, 158-161, 171, 173, 205, 234-236, 244, 245

Thuyền cao tốc, 224-227, 240

Tích Lan, (Ceylon, xem thêm *Sri Lanka*), Khu vực, 222-225, 235, 247, 260, 272 ; Trà, 270

Tiệc trà, 81, 230-232

Tiệc Trà Boston, 239-240

Tổ chức Thương mại Công bằng, 254, 255

Trà,

bánh, 46, 51, 52, 59, 60, 69, 71, 72, 74, 75, 80, 83, 121, 122, 124, 125, 133, 190, 273

bụi, 26, 31-32, 292

buôn lậu, 164-166

canh tác, 17, 20, 45-46, 206-207, 220-221

chôi, 18, 22, 30, 58, 68, 69, 112, 196, 251, 267

cơ giới hóa, 220-221

công dụng được học, 38, 41, 42, 43-44, 147, 281, 297-299

cuộn, 23, 24, 30, 31

đánh, 74-77, 82, 83, 85, 109, 110-113, 124, 125, 194 đen (xem *trà đen*)

điều kiện trồng trọt, 19-21, 45-46, 205-207

giá, 32, 69, 102, 132, 145, 147, 164, 221, 227, 235, 237, 250

hái, 18, 19, 20, 22, 43, 59, 64, 67, 68, 159, 163, 226, 251, 252, 258, 263, 280,

hãm, 75, 122, 124, 125, 126, 177, 293

lá gậy, 26, 29, 31, 293

lá nguyên, 26, 29, 31 lá, 21-32, 35, 36, 38, 43, 45, 46, 49, 50, 51, 58, 67, 68, 69, 121, 159, 163, 170, 190, 206, 207, 211, 221, 223, 245, 251, 252, 263, 267, 273, 277-285, 292, 293

làm héo, 22-23, 27, 28, 121, 211, 265

loại, 26-32, 269-276

mọc dại, 45, 58, 206, 258, 282

nấu ăn, 295-296

nêm, 28, 185

nghi lễ (xem *trà đạo Nhật Bản*)
nhà sản xuất, 255
phân loại (xem *xếp hạng*)
phơi khô, 68, 111, 129, 163, 221, 284
quá trình chế biến, 15, 16, 17, 21-26, 27-32, 46, 52, 64, 69, 74-75, 121, 122, 125, 207-215, 261, 265, 266, 278
quá trình oxy hóa, 22, 24-25, 27, 121, 125, 211, 248, 263, 278, 290, 293, 297, 299 sấy khô, 25, 27, 39, 74, 121, 125, 191, 221, 226, 263, 266, 284
sự sản xuất, 250, 253, 255, 256, 257-264
sự tiêu thụ, 237, 247, 249-250, 254-255
tác dụng chính trị, 73, 91, 94, 98
thảo dược (xem *trà thảo dược*)
thêm sữa, 70, 72, 145, 248, 259, 269-270, 275
thiền định, 11, 13, 47, 49, 50, 62, 72, 73, 81, 82-87, 89, 92, 93, 94, 101, 107, 114, 118, 142
thu hoạch, 19-22, 41, 45, 58-59, 64, 67, 69, 159, 192, 226, 251, 257-263, 289
thuật ngữ miêu tả, 265-267
thuê, 164-166, 239,
thương mại, 149, 154, 156-159, 165, 173, 200, 205, 221
trà khi hái, 162-163
trà lạnh, 245-246, 275
trần châu (xem *trà bong bóng*)
trắng (xem *trà trắng*)trồng, 20, 217-218
vận chuyển, 160-161, 184, 207, 217
vụn, 26, 29, 31, 244, 292-293

xanh (xem *trà xanh*)

xếp hạng, 29-32

Trà bong bóng, 275-276

Trà cao, 231-232

Trà chiều, 171, 197, 229-232, 233, 289, 290

Trà CTC, 28-29, 31, 32, 292, 293

Trà đạo Nhật Bản, 11, 27, 61, 75, 84-85, 89-103, 105-119, 121-131, 135, 136, 189, 194

Trà đen, 9, 16, 17, 21, 25, 26, 27, 29, 36, 52, 150, 162, 163, 177, 190, 211, 226, 246, 247, 248, 250, 257, 258, 260, 261, 263, 265, 267, 269-270, 272, 275, 278, 279, 283, 287, 289, 290, 293, 295

Trà kinh (Lục Vũ), 39, 45, 56-62, 128

Trà lời, 122, 196, 287

Trà Mã Đạo, 71

Trà quán, 53, 55, 56, 73, 76, 88, 89, 91, 95, 101, 109, 110, 116, 151-155

Trà Sherpa, 276

Trà sư, 11, 23, 51, 53, 65, 74, 76, 86, 92-103, 105, 111, 113, 115, 117, 119, 122, 131, 135, 136, 139, 166, 209

Trà thảo dược, 277-286, 290

Trà thấp, 231-232

Trà thư, 62, 106, 118, 123, 242

Trà thuốc súng (gunpowder), 195, 270

Trà trắng, 10, 21, 23, 27-28, 36, 69, 196, 271, 289, 293, 297

Trà túi lọc, 29, 31, 263, 291, 292, 293

Trà tuyết cam, 29, 30, 31

Trà xanh, 9, 10, 17, 21, 25, 27, 36, 52, 75, 85, 111, 112, 150, 162, 163, 164, 177, 196, 211, 226, 238, 243, 245, 246, 247, 248, 250, 257, 260, 263, 266, 270, 272, 273, 278, 279, 287, 289, 290, 293, 297, 298

Triều Đường, 51-66, 71, 75, 126

Triều Minh, 72, 129, 140, 121-137

Triều Thanh, 156, 179

Triều Tống, 66-71, 112, 124, 128

Trò chơi về trà (xem thêm *tocha*), 76-77, 89-92

Trung Quốc (xem thêm *Quảng Châu*), 9, 10, 11, 12, 13, 16, 22, 26, 27, 36-39, 41, 43, 45, 46, 47, 50, 51-72, 74, 75, 79, 82, 83, 85, 87, 93, 95, 96, 102, 122, 124-127, 128, 131, 132, 133, 139-142, 143, 144, 145, 147, 149, 156-171, 173, 174-181, 182, 184, 198-204, 206, 207, 209-215, 220-221, 222, 225-227, 229, 249, 241, 247, 249, 250, 251, 257-258, 260, 269-274, 285, 287, 289, 297

Những vùng trồng trà (xem vùng *Phúc Kiến*, *Vân Nam*)

Tuyển thương mại, 132, 141-143, 144, 149, 157

Twining, Thomas, 151-153

U

Ukers, W. H., 28, 162

V

Vân Nam, 16, 71, 270, 273, 287, 289

Việt Nam, 16, 139, 206, 250

Voi, 217-218, 222

Vương Kiến, 73, 74

Y

Yerba mate, 277, 278-279, 290

THƯ MỤC CHỌN LỌC

Bio Weld, John. *The Chinese Art of Tea*. Boston: Shambhala, 1985.

Buckrell Pos, Tania M. *Tea and Taste: The Visual Language of Tea*. Atglen, Pennsylvania: SchiVer Publishing, 2004.

Bushell, Stephen. *Oriental Ceramic Art*. New York: Crown Publishers, 1980. Chow, Kit *All the Teain China*. San Francisco: China Booksand Periodicals Inc., 1990.

Cleary, Thomas, trans. *The Code of the Samurai: A modern Translation of the Bushido Shoshinshu of Taira Shigesuke*. North Clarendon, Vermont: Tuttle Publishing, 1999.

Fairbanks, John. *China: A new History*. Cambridge, Massachusetts: Belknap Press, 1998.

Fay, Stephen. "China beat Columbus to it, perhaps." *The Economist*, January 4-20, 2006, 80-81.

Feige, Chris and Jeffrey A. Miron. "The Opium Wars, Opium Legalization, and Opium Consumption in China. " Discussion Paper Number 2072, Harvard Institute of Economic Research. Cambridge, Massachusetts: Harvard University, May 2005.

Fuquan, Yang. "The 'Ancient Tea and Horse Caravan Road,' the 'Silk Road' of Southwest China." *The Silk Road* 2, no. 1 (2004).

Saratoga, California: Silk Road Foundation. Available online at: www.silkroad-foundation.org/newsletter/2004vol2num1/tea.htm.

Gardella, Robert. *Harvesting Mountains: Fujian and the China Tea Trade, 1757-1937*. Berkeley: University of California Press, 1994.

Goodwin, Jason. *The Gunpowder Gardens: Travel through India and China in Search of Tea*. London: Penguin Paperback, 2003.

Hobhouse, Henry. *Seeds of Change: Six Plants That Transformed Mankind*.

London: MacMillan, 1992.

Hylton, William H., ed. *The Rodale Herb Book*. Emmaus, Pennsylvania: Rodale Press, 1976.

Lu Yu. *The Classic of Tea*. Translated by Francis Ross Carpenter. Boston: Little, Brown and Co., 1974.

MacFarlane, Iris and Alan MacFarlane. *The Empire of Tea: The Remarkable History of the Plant That Took Over the World*. Woodstock, New York: The Overlook Press, 2003.

MacGregor, David R. *Tea Clippers: Their History and Development, 1833-1873*. London: Percival Marshall and Co., 1952.

Maloney, Justin. "Land Tenure History and Issues in the Republic of Korea." Material prepared for the course Cadastral and Land Information System, Department of Spatial Information Science and Engineering, University of Maine, May 2000. Available online at www.spatial.maine.edu/~onsrud/emerging_economies/country_reports/korea.pdf.

Menzies, Gavin. *1421: The Year China Discovered America*. London: Bantam Press, 2004.

Mintz, Sidney W. *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*.

Harmondsworth: Penguin Books Reprint, 1985.

Moxham, Roy. *Tea, Addiction, Exploitation, and Empire*. New York: Carroll and Graf Publishers, 2003.

Okakura, Kakuzo. *The Book of Tea*. North Clarendon, Vermont: Tuttle-Publishing, 1989.

Pettigrew, Jane. *The Social History of Tea*. London: The National Trust, 2002.

—. *The Tea Companion*. London: MacMillan Publishers, 1997.

Plutschow, Herbert. "An Anthropological Perspective on the Japanese Tea Ceremony." *Anthropoetics* 5, no. 1 (Spring/Summer 1999).

Available online
at: www.humnet.ucla.edu/humnet/anthropoetics/ap0501/tea.htm.

Podreka, Tomislav. *Serendipitea: A Guide to the Varieties, Origins, and Rituals of Tea*. New York: William Morrow and Company, Inc., 1998.

Prakash, Om. *The Dutch East India Company and the Economy of Bengal, 1630-1720*. Princeton, New Jersey: Princeton University Press, 1985.

Reader's Digest, ed. *Magic and Medicine of Plants*. Pleasantville, New York: Reader's Digest Association, Inc., 1986.

Scott, J.M. *The Great Tea Venture*. New York: E.P. Dutton and Co., 1964.

Sen Soshitsu. *Chado: The Japanese Way of Tea*. New York, Tokyo, Kyoto: Weatherhill/Tankosha, 1979.

Souyri, Pierre Francois. *The World Turned Upside Down: Medieval Japanese Society*. Translated by Kâthe Ross. New York: Columbia University Press, 2001.

Stella, Alain. *The Little Book of Tea*. Paris: Flammarion Editions, 1996.
Suzuki, Daisetz T-Zen and Japanese Culture. Princeton, New Jersey: Princeton University Press, reissue, Bollingen Series no. 64, 1970.

Tanaka, Sen'o. *The Tea Ceremony*. New York: Kodansha International Ltd., 1973.

Thomas, Gertrude z. *Richer Than Spices: How a Royal Bride's Dowry Introduced Cane, Lacquer, Cottons, Tea, and Porcelain to England and So Revolutionized Taste, Manners, Craftsmanship, and History in Both England and America*. New York: Alfred A. Knopf, 1965.

Ukers, William. *All About Tea*. Whitestone, New York: Tea and Coffee Trade Journal Co., 1935.

Whitaker, Jan. *Tea at the Blue Lantern Inn*. New York: St. Martin's Press, 2002.

ĐỌC THÊM

Gascoyne, Kevin, Francois Marchand and Jasmin Deshamais. *Tea: History, Terroirs, Varieties*. Richmond Hill: Firefly Books, 2013.

Heiss, Mary Lou and Robert J. Heiss. *The Story of Tea: A Cultural History and Drinking Guide*. Berkeley: Ten Speed Press, 2007.

Heiss, Mary Lou and Robert J. Heiss. *The Tea Enthusiast's Handbook: A Guide to Enjoying the World's Best Teas*.

Berkeley: Ten Speed Press, 2010.

Rose, Sarah. *For All the Tea in China: How England Stole the World's Favorite Drink and Changed the World*. New York: Penguin Books, 2011.

Standage, Tom. *A History of the World in Six Glasses*.

New York: Walker Publishing Co., 2006.

Table of Contents

Start

LỜI GIỚI THIỆU

CHƯƠNG 1 Từ bụi trà đến tách trà: Tổng quan

CHƯƠNG 2 Lịch sử và Truyền thuyết

CHƯƠNG 3 Trà ở Trung Quốc và Hàn Quốc cổ đại

CHƯƠNG 4 Trà ở Nhật Bản cổ đại

CHƯƠNG 5 Trà đạo Nhật Bản

CHƯƠNG 6 Trà thời nhà Minh

CHƯƠNG 7 Trà lan khắp thế giới

CHƯƠNG 8 Người Anh ở Ấn Độ, Trung Quốc và Tích Lan

CHƯƠNG 9 Trà ở Anh và Hoa Kỳ

CHƯƠNG 10 Trà hôm nay và mai sau

PHỤ LỤC A CÁC QUỐC GIA TRỒNG TRÀ

PHỤ LỤC B NHỮNG THUẬT NGỮ CHUYÊN NGHIỆP ĐỂ MIÊU TẢ TRÀ

PHỤ LỤC C TRÀ TUYỂN CHỌN VÒNG QUANH THẾ GIỚI

PHỤ LỤC D NƯỚC HẦM THẢO DƯỢC, HAY “TRÀ THẢO DƯỢC”

PHỤ LỤC E TRÀ VỚI THỰC PHẨM

PHỤ LỤC F THỜI GIAN PHÙ HỢP NHẤT TRONG NGÀY ĐỂ

NHẤM NHÁP CÁC LOẠI TRÀ KHÁC NHAU

PHỤ LỤC G CÁCH THỨC PHA MỘT TÁCH TRÀ HOÀN HẢO

PHỤ LỤC H NẤU ĂN VỚI TRÀ: NHỮNG KHẢ NĂNG CÓ THỂ XẢY RA

PHỤ LỤC I TRÀ VÀ SỨC KHỎE

CÁC TRANG MẠNG HỮU ÍCH
CHỈ MỤC
THƯ MỤC CHỌN LỌC
ĐỌC THÊM