

TRÀ ĐÀI LOAN

Nguyễn Duy Chính



LỜI MỞ ĐẦU:

Nói đến trà Tàu, phần lớn chúng ta nghĩ đến Vang Bóng Một Thời của Nguyễn Tuân, với khung cảnh của những nhà nho dậy sớm pha nước, hay những chiếc ấm Thế Đức gan gà làm tri kỷ của đời mình.

Tôi đã viết một bài tổng quát về Trà và Âm Nghi Hưng, lại định viết một khảo luận công phu hơn riêng về những chiếc ấm đất. Thực thế, ấm đất đã trở thành một phong trào trong vài năm qua, và việc nặn, sản xuất ấm của người Tàu đã trở thành một kỹ nghệ khá nổi tiếng.

Thế nhưng một chi tiết ít ai để ý là trên thị trường hiện nay có hai chi lưu rõ rệt: Tàu và Đài Loan. Không phải chỉ phương diện chính trị và kinh tế, Đài Loan muốn tách biệt ra khỏi lục địa để thành một đảo quốc, ngay cả trên mặt văn hóa, họ cũng đi tìm những nét độc đáo để tạo cho mình một bản sắc riêng. Nếu ai quan sát kỹ một chút, người Đài Loan (Taiwanese) đã có những sinh hoạt khác với người Trung Hoa tại lục địa, họ có nhiều điểm tương đồng với người Nhật trong cách thưởng ngoạn và nghệ thuật mặc dầu vẫn pha trộn với văn hóa truyền thống của Trung Hoa, điểm thêm một vài nét của dân bản xứ.

Người Đài Loan tuy không phủ nhận cái gốc Trung Hoa nhưng cũng như người Mỹ không thể quên được cái quá khứ xa xăm của những người di dân từ châu Âu nhưng họ đã tự xây dựng được những công trình riêng bằng chính nỗ lực của họ để đi tìm một sinh lộ mới.

LỊCH SỬ:

Cứ theo sử sách thì Đài Loan khi còn là một hòn đảo hoang cũng đã có nhiều cây trà mọc dại trên núi cũng như nhiều vùng khác tại Đông Nam Á. Trong Chư La huyện chí viết vào thế kỷ thứ XVIII đã đề cập đến những cây trà mọc um tùm trên cao độ 800 mét ở phía nam hòn đảo và dân chúng thường hái búp và lá trà non về pha uống, một dạng trà khô hay trà tươi của mình. Tuy nhiên những cây trà hoang đó không phải là thủy tổ của giống trà Đài Loan, và trà ngày nay là do dân di cư từ lục địa đem giống qua khoảng 200 năm trở lại đây mà thôi.

Đời Thanh, khoảng triều Gia Khánh (1796-1820) có người mang giống trà Vũ Di sang huyện Thụy Phương (Đài Bắc) được coi như là giống trà đại lục truyền sang hòn đảo này sớm nhất. Tới đời Hàm Phong, Lâm Phượng Trì đem về giống Ô Long trồng tại Đông Đỉnh, Lộc Cốc là thủy tổ của Đông Đỉnh Ô Long. Tới thời Thanh mạt, Dân sơ (Nhật thuộc) thì người ta mới trồng được ở An Khê giống trà Thiết Quan Âm.

Dưới đời Thanh, kể từ năm Đồng Trị tứ niên (1865) trà Ô Long của Đài Loan được xuất cảng sang Mỹ thông qua ngã San Francisco. Trà Đài Loan thời kỳ đó đã chiếm lĩnh một thị trường rất lớn khiến cho trà lục địa bị ảnh hưởng. Đến năm Quang Tự thứ bảy (1881) trà Bao Chủng được gây giống. Từ đó diện tích trồng trà gia tăng nhiều và trà Đài Loan cũng bán qua Úc châu và các nước Đông Nam Á.

Sang đời Nhật thuộc (1895-1945), chính phủ Nhật khuyến khích việc trồng trà nên thời kỳ này diện tích các vườn trà của Đài Loan lên đến mức cao nhất (46000 mẫu tây hơn gấp đôi hiện nay), và cũng nhiều loại trà ngon được chế biến. Hai loại trà Ô Long, Bao Chủng chiếm một địa vị quan trọng trong kim ngạch xuất cảng.

Sang thời Dân Quốc, chính phủ Đài Loan khuyến khích sản xuất trà đen (hồng trà) để bán cho các nước Âu Tây lấy ngoại tệ, và trà xanh để bán cho Hoa kiều ở các nước ngoài. Năm 1973, trà xanh chiếm 78% kim ngạch xuất cảng trà là mức cao nhất từ trước đến nay.

Trong những năm gần đây vì dân số tăng trưởng và nhiều ngành kỹ nghệ cũng bành trướng, các vườn trà càng ngày càng thu hẹp. Mặc dù giá cả trà Đài Loan đắt hơn trà Trung Quốc nhưng vẫn có một chỗ đứng trên thị trường và được những người sành điệu ưa chuộng. Ở Hoa Kỳ, những người uống trà Tàu thường mua trà của hãng Thiên Nhân (Ten Ren). Trà Đài Loan có hương vị riêng do nỗ lực của những nông gia và những nhà khoa học đã gây giống và lai tạo khiến cho có những nét đặc sắc mà trà chính gốc tại lục địa không có được.



TRÀ ĐÀI LOAN CÓ NHỮNG LOẠI NÀO?

Có lẽ thực khó cho chúng ta phân biệt trà Tàu và trà Đài Loan vì chung có chung một nguồn gốc. Thế nhưng nếu ai để ý, một khi chúng ta hỏi một người Tàu họ là người gì thì có thể học bảo họ là Chinese nhưng cũng có người lại không nhận mình là Chinese mà là Taiwanese. Với cái nhìn phiến diện thường thì chúng ta đồng hóa họ đều là Tàu cả, quá lắm thì phân biệt Tàu lục địa và Tàu Đài Loan, Tàu Hongkong, Tàu Singapore hay Tàu Chợ Lớn ... Thế nhưng nếu đi sâu vào chi tiết cũng có những khác biệt, không phải vì nguồn gốc mà là cách sinh hoạt, cách nói chuyện, cách thưởng ngoạn. Nếu người Việt chúng ta chỉ nghe giọng nói có thể phân biệt được người miền Nam, người miền Trung, người miền Bắc thì người Tàu cũng thế. Giọng quan thoại Bắc Kinh không còn giống như giọng Đài Bắc nữa và dĩ nhiên lối sống cũng khác nhau nhiều. Về chữ viết, người Tàu lục địa nay dùng chữ đã được giản hóa (simplified Chinese) trong khi Đài Loan cũng như người Tàu ở các nơi khác ngoài Trung Hoa vẫn tiếp tục dùng văn tự truyền thống hay phồn thể.

Một cách tổng quát, người Tàu tại Đài Loan đã trải qua một quá trình lọc lựa tương đối dài, pha trộn với lối sống của người Nhật và Tây phương nên có vẻ thanh nhã, ít lòe loẹt hơn người Tàu lục địa. Các loại sản phẩm của họ cũng tinh mỹ và nếu ai đã từng so sánh ấm trà Đài Loan với ấm trà Trung Quốc thì thấy rõ hai bên có những nét khác biệt.

Kiểu ấm trà của họ pha lẫn lối mỹ thuật Nhật Bản, ngoài những ấm đất tử sa không tránh men, hiện nay họ có khuynh hướng chế tạo những ấm da lươn kiểu Nhật Bản, trong cái thô tạo có vẻ tinh vi mà chúng ta thường thấy ở các đồ sứ đất Phù Tang, mặc dầu vẫn giữ nhiều nét cổ kính của văn minh Trung Hoa.

Lối uống của họ cũng hơi khác hơn, thay vì dùng một ly như chúng ta thường uống, họ lại dùng hai cái, một cái nhỏ và dài hình ống để ngửi hương trà, một thấp và rộng miệng để uống trà. Trà cụ cũng cầu kỳ hơn, với những công xúc trà (trà hà – lá sen đựng trà) để đựng trà trước khi cho vào ấm, hay thìa xúc trà bằng gốc cây trúc. Khay đựng trà cũng thường làm bằng tre ép lại rất mỹ thuật.

Một bộ đồ trà kiểu Đài Loan thường khá đắt – từ 200 dollars trở lên – bao gồm ấm, chén, đĩa, ấm chuyên. Trong khi đó cũng một bộ tương tự bằng đất Nghi Hưng (Trung Quốc) chúng ta có thể mua với giá vài chục bạc.

Trà Đài Loan có rất nhiều loại cũng như rất nhiều giá khác nhau. Tên các loại trà thường có nguồn gốc từ lục địa vì nguyên thủy lấy giống từ các vùng duyên hải Trung Hoa đem sang. Có thể nói trà trồng ở Đài Loan đại đa số thuộc giống trà Ô Long từ tỉnh Phúc Kiến nhưng vì cách chế biến nên được gọi bởi nhiều tên khác nhau. Chúng ta thường thấy có các loại Ô Long, Thiết Quan Âm, Vũ Di, Thủy Tiên, Tứ Quý Xuân là những giống trà ngày xưa. Trong thời gian gần đây, một số giống mới được lai tạo hay biến đổi nên chúng ta có thêm trà Kim Huyền, Thúy Ngọc và trong tương lai chắc sẽ còn nhiều loại khác nữa.

Trà thường được phân biệt theo cách ủ – không ủ hay ủ ít người ta gọi là trà xanh, ủ vừa gọi là trà Ô Long còn ủ kỹ thì được gọi là Hồng Trà hay trà đen.

Trà xanh (lục trà): Là trà không ủ (unfermented) hay ủ ít ta thấy có Long Tĩnh, Bích Loa Xuân và gần đây là bột trà xanh. Loại trà xanh thường cho nước trà màu vàng nhạt, bã trà có màu xanh biếc trông tươi tắn. Trà bột của người Nhật cũng là trà xanh.

Trà xanh là loại trà có lâu đời nhất vì không phải qua những dạng chế biến nào. Trà tươi của ta, trà Bắc Thái cũng là những dạng trà xanh. Trong những năm gần đây, y học đã chứng minh rằng uống trà xanh có nhiều lợi ích cho cơ thể và có thể ngăn ngừa được một số bệnh tật, nhất là đối với tuổi già.

Long Tĩnh: gốc lấy từ loại trà nổi tiếng của đất Long Tĩnh, Tây Hồ bên Tàu. Ở Đài Loan, trà Long Tĩnh được trồng tại trấn Tam Giáp thuộc huyện Đài Bắc thường được gọi là trà Hải Sơn và chỉ bán tại quốc nội, ít xuất cảng ra nước ngoài.

Trà Hải Sơn Long Tĩnh cho nước màu xanh vàng nhạt, lá trà khô mỏng và dài, hai đầu nhọn, giữa hơi phình ra trông như cái lá tre nhỏ, bên cạnh thường có lông tơ trắng. Trà Long Tĩnh thơm như mùi cỏm, nhẹ mà không gắt, uống vào có hậu.

Bích Loa Xuân: Bích Loa nghĩa đen là con ốc màu xanh, cái tên trà có hai truyền thuyết. Thuyết thứ nhất nói là trà này gốc là trà hoang trên Bích Loa Phong ở Động Đình Hồ, dân chúng thường hái bọc trong người đem về, đường đi hơi nóng tỏa ra khiến lá xoắn lại như con ốc. Vua Khang Hi uống thử thấy ngon mới đặt tên là Bích Loa Xuân.

Truyền thuyết thứ hai nghe ly kỳ hơn. Truyện kể rằng phía tây núi Động Đình có một thiếu nữ xinh đẹp tên là Bích Loa còn ở phía đông có một thanh niên chài lưới tên là A Tường, hai người yêu nhau. Thời đó đột nhiên có một con thủy quái xuất hiện ở Động Đình Hồ khiến dân chúng quanh vùng ai nấy hoảng sợ. Con ác long đó cho hay nó muốn lấy nàng Bích Loa làm vợ, nếu như không được sẽ làm sóng gió tàn hại dân chúng.

A Tường nghe được chuyện này bèn dũng cảm nhảy xuống hồ đánh nhau với giao long, sau cùng giết được con thủy quái nhưng cũng bị thương nặng sắp chết. Bích Loa thấy tình nhân bị thương nặng vội vàng trèo lên núi kiếm thuốc chữa trị. Thời đó là đầu mùa xuân, cô gái trông thấy một bụi cây đang nhú mầm nhưng chưa ra lá. Để giúp cho cây mau tăng trưởng, nàng bèn ngậm búp cây vào miệng, dùng hơi nóng của mình để hơi ấm nhựa cây. Khi cây mọc ra, Bích Loa bèn ngắt cái búp non đó đem về, sắc lên cho A Tường uống. Uống xong tách trà đó, quả nhiên A Tường tỉnh lại. Bích Loa mừng quá lại trèo lên núi hái những búp còn lại bọc vào người cho mau khô đem về chữa bệnh cho A Tường.

Tuy nhiên vì ủ trà trong người, Bích Loa ngày càng tiêu tụy vì lá trà hút hết tinh lực nên chẳng bao lâu nàng ngã bệnh từ trần. A Tường thương xót đem nàng chôn dưới gốc cây và từ đó dân chúng quanh vùng đặt tên loại trà họ sản xuất là Bích Loa Xuân để nhớ tới mối chân tình của người con gái.

Trà Bích Loa Xuân màu cũng nhạt như trà Long Tĩnh, lá trà có nhiều lông tơ trắng, trà khô xoắn lại như hình con ốc, mùi thơm nhẹ.

Trà ủ vừa phải: Trà khác nhau ở cách ủ, tùy thời gian nhiều ít mà có những loại trà xanh, trà Ô Long hay trà đen. Trà ủ vừa (semi-fermented) thường là loại người uống trà ưa thích vì có mùi đậm hơn trà xanh nhưng không đến nỗi gắt như hồng trà (trà đen). Những loại ủ ngắn hạn nổi tiếng gồm có:

Bao Chủng: trà Bao Chủng theo truyền thuyết là do Vương Nghĩa Trình ở Tuyên Châu phát minh nhưng phương thức ngày nay ở Đài Loan là theo kiểu ướp trà ở núi Vũ Di. Sau khi trà phơi

khô, người ta dùng giấy bản bao lại thành từng gói, hoặc bốn lượng, hoặc nửa cân vì thế nên có tên là Bao Chủng. Trà Bao Chủng Đài Loan có hai loại, một loại là Văn Sơn Bao Chủng, một loại là Đông Đỉnh Ô Long. Ngoài ra còn trà Cao Sơn, Kim Huyền, Hạng Khẩu đều là những loại trà nổi tiếng.

Văn Sơn: Trà Bao Chủng được đưa sang Đài Loan từ thời nhà Thanh, sau nhiều lần thí nghiệm người ta tìm thấy giống Thanh Tâm Ô Long là thích hợp nhất với khí hậu của hòn đảo nên sử dụng giống trà này làm chính và do những trà sư từ Phúc Kiến qua giám chế.

Cứ theo sách vở để lại thì trà Bao Chủng phát đạt nhất tại vùng Thất Tinh Sơn nhưng trà ngon nhất thì lại ở vùng Văn Sơn, nên mỗi khi nói đến trà Bao Chủng người ta thường kèm theo hai chữ Văn Sơn (Văn Sơn Bao Chủng Trà). Dân chúng thường quen gọi là Thanh Trà, lá quần tự nhiên, nếu sấy bằng lửa thì tỏa hơi thơm ngát.

Trà Bao Chủng uống có vị thơm ngát, ngọt và có hậu như ướp hoa, sắc trà màu vàng hơi xanh hơn trà Long Tỉnh.

Đông Đỉnh: Cái tên này vốn từ ngọn Đông Đỉnh, Lộc Cốc nên trà vùng này sản xuất được gọi tên trà Đông Đỉnh. Theo truyền thuyết trước đây vùng này chỉ có trà hoang, sau người ta mang trà Ô Long từ Phúc Kiến sang trồng nên ghép tên trà Ô Long với Đông Đỉnh thành Đông Đỉnh Ô Long.

Cao Sơn: Nông nghiệp Đài Loan càng phát triển người ta bắt đầu đem giống trà trồng trên các ngọn núi cao, hương vị có khác những vùng trung du và duyên hải và giống trà mới được gọi là Cao Sơn trà.

Theo những chuyên gia thì trà Cao Sơn phải được trồng ở cao độ 1000 mét trở lên. Mặc dù phương thức chế biến giống như trà Đông Đỉnh nhưng vì địa khu khác nhau nên người ta gọi đó là trà Cao Sơn Ô Long.

Trên núi cao khí hậu lạnh buốt, sáng sớm và khuya có tuyết, ánh nắng mặt trời cũng ít hơn bình thường nên chất trà tinh cũng ít hơn, lá trà khi sấy khô cuộn lại thành hình hạt và vị tuy thơm nhưng không đắng như những trà Ô Long khác.

Kim Huyền: đây là loại trà được giới trẻ ưa thích, nước trà có màu vàng ánh, mùi thơm như có pha sữa, pha trộn giữa hai mùi vị Cao Sơn và Đông Đỉnh, uống vào có hậu ngọt nên những người thích trà có mùi thơm thường ưa chuộng.

Trà Kim Huyền hiện nay được trồng nhiều nên đâu đâu cũng có. Người ta phân biệt Kim Huyền dưới đồng bằng và Kim Huyền trồng trên núi cao, hương vị có khác nhau ít nhiều. Trà Kim Huyền không nên hãm lâu quá, mất mùi và có vị đắng.

Hạng Khẩu: Tuy không được coi là thượng phẩm, trà Hạng Khẩu cũng là một trong những danh chủng của Đài Loan. Đây là giống trà được ương giống tại Hạng Khẩu từ thời Quang Tự nhưng nay đã già, sản xuất kém và dần dần được thay thế bằng trà Kim Huyền.

Thiệt Quan Âm: Theo truyền thuyết, đời Càn Long một thư sinh đất An Khê là Vương Sĩ Lương đã tìm thấy một cây trà con ở dưới chân núi Quan Âm nên đánh về trồng trong vườn. Khi cây đó lớn lên Vương Sĩ Lương ngắt búp non làm trà uống thấy ngon hơn cả trà Ô Long nên đem dâng

lên vua Càn Long. Nhà vua thấy ngon đặt tên cho giống trà này là Nam Nhạc Thiết Quan Âm, gọi tắt là Thiết Quan Âm.

Thiết Quan Âm được ủ tương đối lâu hơn trà Bao Chủng, sắc trà pha ra có sắc vàng đậm, hơi ánh màu đỏ. Lá trà Thiết Quan Âm khi pha xong, viền ngoài có sắc đỏ, bên trong màu xanh và thường còn cả cuống và cành trà.

Bạch Hào Ô Long: Là loại trà đặc biệt của riêng Đài Loan, còn gọi là trà ở trong trà (trà trung chi trà). Người ta kể rằng cách đây hơn một trăm năm các vườn trà Đài Loan bị một giống rầy phá hại chỉ trừ các mầm cây không bị ăn. Nông dân hái những búp trà sấy khô không ngờ lại được người mua ưa chuộng. Cho đến bây giờ loại trà quý nhất vẫn là trà hái vào tiết Đoan Ngọ, đã bị rầy cắn và vì vậy loại trà này không thuần sắc mà có cả trắng, xanh, hồng, vàng xen lẫn với nhau. Trà ngon là loại nhiều lông trắng, có lẫn cả cành, cả lá, nước pha ra màu vàng hổ phách, uống vào có vị đậm, hơi ngọt.

Về cái tên Ô Long (rồng đen) người ta kể rằng tại Lữ Hoa Sơn, tỉnh Phúc Kiến đỉnh núi quanh năm mây đen bao phủ, quần quanh như một con rồng nên trà ở vùng này được đặt tên ô long. Tuy nhiên điều đó cũng không có gì chắc chắn.

Trà ủ kỹ (Hồng Trà hay trà đen): Trà đen (fully fermented) là loại trà mà người Âu Tây ưa chuộng nên phần lớn hồng trà được dùng để xuất cảng ra nước ngoài. Hiện nay hồng trà tương đối ít thông dụng vì giá thành cao mà lại không cạnh tranh nổi với trà tại lục địa hay trà Tích Lan, Ấn Độ. Hồng trà nước pha màu nâu. Trà Lipton trong bao chính là một dạng hồng trà loại rẻ tiền. Uống trà Tàu ít ai pha trà đen.

Trà ướp hoa: Trà ướp các loại hoa (gọi là toa trà hay hương phiến) như hoa lan, hoa sen, hoa cúc ... thường quá công phu nên gần đây người ta chỉ ướp hoa nhài và không được coi là hảo hạng. Cũng có khi người mua đem về tự ướp để dùng. Tuy nhiên theo giới sành điệu, trà ngon không cần phải dùng hương liệu từ bên ngoài nên trà ướp không được chuộng lắm. Người Việt mình lại thích uống trà ướp hoa.

KẾT LUẬN:

Uống trà tạo cho người ta cái sáng khoái riêng, nhất là khi có bạn bè đồng điệu. Trà Việt Nam của mình cũng có nhiều giống ngon ở Lạng Sơn, Thái Nguyên, Lâm Đồng ... nhưng vì chưa biết cách biến chế và tiêu thụ nên chưa mấy nổi tiếng. Dường như người Việt Nam cũng đang đi tìm một nét đặc thù mới, pha trộn giữa cái cũ của mình với những cái mới thu nhập được trong vài chục năm qua. Nhiều hãng trà Việt Nam cũng đang cố gắng đưa ra những loại trà riêng nhưng cần nghiên cứu kỹ càng thị trường nếu muốn đạt được kết quả đáng khích lệ. Trong một tương lai không xa, nếu chúng ta có cái nhìn chính xác hơn về nhu cầu của bên ngoài, Việt Nam có nhiều cơ hội đi vào những khu vực kinh doanh trước đây vẫn tưởng là độc quyền của những sắc dân khác.