# NGHỆ THUẬT UỐNG TRÀ CỦA VIỆT NAM VÀ TRÀ ĐẠO NHẬT BẢN

**PHẠM TẤN THIÊN** [*]

***Tóm tắt:*** Văn hóa ẩm thực là một mảng đặc sắc trong nền văn hóa của mỗi một dân tộc. Trong đó, nghệ thuật uống trà là một nét văn hóa độc đáo. Trà là một loại đồ uống quen thuộc từ bao đời nay, phổ biến không chỉ ở Việt Nam mà trên toàn thế giới. Mỗi một dân tộc lại có sở thích, thói quen thưởng thức trà khác nhau. Trong khi nghệ thuật uống trà ở Nhật Bản được nâng lên thành "đạo", gọi là Trà đạo, thì ở Việt Nam, việc uống trà lại phát triển theo hướng không quá cầu kỳ, giản dị và thân thuộc trong đời sống của mọi tầng lớp nhân dân. Bài viết giới thiệu, so sánh nghệ thuật uống trà của người Việt Nam với nghệ thuật Trà đạo Nhật Bản; chỉ ra những nét riêng khác biệt, cũng như điểm chung về nghệ thuật uống trà trong đời sống thường nhật của người dân hai nước Việt Nam và Nhật Bản.

***Từ khóa:*** Văn hóa ẩm thực, văn hóa trà, nghệ thuật uống trà.

## 1. Không gian văn hóa trà

### *1.1. Không gian Trà đạo Nhật Bản*

Trà thất (*Sukiya*): Sukiya gồm có một phòng trà chính kích thước bằng bốn chiếc chiếu rưỡi, đủ để tiếp đón không quá 5 người; một phòng "thủy ốc" (*Mizuya*) để rửa và sắp xếp các bộ trà trước khi bưng vào trà thất; một hành lang ở cửa ra vào (*Machiai*) để khách đợi tới khi chủ nhân mời vào; và một "lộ địa" (*Roji*) là lối đi trong vườn nối liền hành lang với trà thất. Trà thất là nơi dành riêng cho việc uống trà. Nó được xây dựng một cách mong manh, đơn giản với lớp mái tranh, những chiếc cột mỏng mảnh, những cái cọc chống bằng tre, bên trong bài trí hết sức đơn giản. Thường trà thất được cất ở chỗ u tịch nhất trong hoa viên, và cũng cần có cây cao, hoa nở bốn mùa, suối reo, lối đi rải đá cuội, rong xanh trải đất[(1)].

Lối vào nhà nhỏ và thấp, người võ sĩ đạo thì phải để lại bên ngoài cây kiếm dài. Ngay trong phòng trà cũng ngự trị một bầu không khí lặng lẽ cô tịch, không có màu sắc rực rỡ, chỉ có màu vàng nhạt của tấm thảm rơm và màu tro nhạt của những bức vách bằng giấy.

### *1.2. Không gian uống trà của Việt Nam*

Người Việt Nam với bản chất linh hoạt nên không gian uống trà đa dạng hơn so với Nhật Bản. Mọi người có thể uống chè

(*) Trường Đại học Khoa học xã hội và nhân văn, Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh.

(1) http://www.vanhoahoc.edu.vn/index.php?option=com_content&task=view&id=1170&Itemid=90.

tươi ở mọi nơi như bến xe, bến tàu, bến đò, cổng đình chùa, chợ, cổng nhà máy, nhà ga. Tuy nhiên, không vì thế mà Việt Nam không có những không gian thưởng thức trà sang trọng và cầu kỳ.

Người Việt Nam thường mời khách về nhà riêng để thưởng thức trà, thể hiện sự mến khách và gần gũi, dễ hàn huyên, tâm sự. Chú trọng không gian thanh tịnh, đạt đến cung cách giản dị, sự thanh khiết.

Khác với Nhật Bản, không gian thưởng thức trà của Việt Nam lại hướng đến sự gần gũi giản dị, tinh tế và lược bỏ tối đa cái rườm rà. Người Việt uống trà không cầu kỳ vào ra trà thất, một ấm trà pha sớm mùa đông, một chén trà được sư thầy mời bên hiên chùa, tách trà qua hàng xóm giao đãi thân tình, đơn giản nhưng khá đủ đầy làm nên nét đẹp văn hóa, xem trọng các mối quan hệ giao hòa với tự nhiên và con người[(2)].

Tùy theo từng gia đình, cấu trúc cụ thể mà vị trí góc thưởng trà có thể cố định hoặc không. Mưa thuận gió hòa thì ngồi bên hiên, trong sân, nơi giếng trời có mái che, chòi nghỉ nhẹ, ung dung thoải mái. Còn khi mưa tạt gió hắt, oi bức khó chịu thì lùi vào bên trong, cạnh bàn thờ gia tiên, kết hợp bàn ăn gia đình hay bàn tiếp khách là vị trí lý tưởng để thưởng trà. Chính tính linh hoạt này khiến góc thưởng trà Việt Nam không cố định hình thức, không bị đóng khung trong trà thất, đồng thời tạo ra một không gian mang tính nghỉ ngơi có kèm theo ẩm thực. Tiêu chí phong thủy cơ bản nhất là cần gắn kết góc thưởng trà với một khoảng thiên nhiên (nhìn ra sân vườn, hồ cảnh) hoặc nhân tạo (tranh ảnh, tủ trưng bày...), mang tính Thổ trung hòa là chính. Một số gia đình kết hợp nơi trà đàm với phòng sinh hoạt chung hoặc phòng khách, nhà khác lại sử dụng hàng hiên hoặc sân trong, thậm chí có khi là một khoảng ban công hay hành lang nối giữa các phòng. Dù bố trí tại đâu, không gian trà đàm cũng cần giữ tính trung dung vừa phải, đơn giản là tốt nhất. Có 3 đặc tính không gian trà Việt phổ biến, đó là:

Không gian mở: mở của lòng người và mở của cung cách đón tiếp, tức là có thể tùy nghi thay đổi đem lại cấu trúc linh hoạt theo tinh thần kiến trúc hiện đại: vật liệu xanh, tiết kiệm và thuần chất.

Không gian tĩnh: uống trà không thể ồn ào, chẳng cần trà thất thâm nghiêm, nhưng phải giữ được chút lặng lẽ, tinh sạch cho tâm hồn.

Không gian mộc mạc: với những vật liệu thân thiện như tre - gỗ - gạch - gốm thì vẫn đủ độ ấm nồng hơn rất nhiều những chất liệu hiện đại mà lạnh. Chẳng cần tinh xảo chăm chút như những đầu cột khung cửa, mà cũng không đến mức quá thâm u hoài niệm hay rực rỡ sắc màu trang trí lòe loẹt. Một bàn thấp, ghế nhẹ, cửa rộng, trần cao, ánh sáng ít mà chắt lọc, và không thể thiếu ánh sáng tự

[(2)] http://www.eva.vn/nha-dep/goc-uong-tra-can-lam-su-yen-tinh-c169a75602.html.

nhiên, gió tự nhiên, nắng tự nhiên. Nếu trời trở lạnh, đêm ùa tới, thì những ngọn đèn lồng, ánh sáng vàng cũng đủ sức làm tăng phần ấm áp.

Từ một góc thưởng trà Việt giản dị, có thể thấy yếu tố phong thủy trong không gian Việt thiên về sự thiết thực, thân thiện, khác hẳn với các bài trí xa hoa. Giao hòa Thiên - Địa - Nhân, đó là đích đến của nghệ thuật bài trí không gian uống trà hợp trời đất, hợp lòng người.

**2. Chủ thể văn hóa trà**

***2.1. Trà cụ***

*2.1.1. Trà cụ Việt Nam*

Trà cụ hay công cụ để pha trà cũng rất cầu kỳ. Tương truyền từ thời xưa, đã là dân nghiền trà phải có hai ấm đồng, bên trong có đủ năm kim hỏa thì nước mới mau sôi, hai ấm thay nhau giữ nước sôi trên lò đốt bằng than hoa hoặc than tàu. Ấm pha trà phải là ấm đất được làm từ thứ đất sét đỏ như chu sa, vừa nhỏ xinh cho đủ một tuần trà. *"Thứ nhất Thế Đức gan gà, thứ nhì Lưu Bội thứ ba Mạnh Thần"*[3]. Mua được thứ ấm ưng ý cũng là cả một nghệ thuật. Thả úp ấm vào chậu nước thấy nổi đều, cân nhau là được. Ấm mua về không thể dùng ngay bởi còn vương hơi đất và lửa, phải đun sôi qua nước tinh khiết nhiều lần[4]. Bôi (chén) thường dùng chén cỡ hột mít (hay mắt trâu). Bình (hay ấm) thì có bình chuyên và bình tống. Nghệ thuật thưởng trà Việt thấy rất rõ trong sự độc đáo của các bát/bình trà: thời Bắc thuộc là màu xanh bích ngọc (còn tới thế kỉ XV); đời Lý-Trần là các bát có màu bã trà sau khi dùng xong - mang thần thái đặc thù Đại Việt.

*2.1.2. Trà cụ Nhật Bản*

Bao gồm: *Chawan*: bát để pha và uống trà. *Cha-ire*: hộp đựng trà bột. *Cha-sen*: chổi làm bằng tre dùng để khuấy cho trà nhanh tan. *Cha-shaku*: thìa tre để xúc trà.

Có hai loại đồ gốm Việt Nam rất được ưa chuộng trong các nghi lễ trà đạo Nhật Bản: *Annam Yaki* (gốm An Nam) là gốm hoa lam của các lò Chu Đậu và Bát Tràng ở Đàng Ngoài thời Lê-Mạc; và *Kochi Yaki* (gốm Giao Chỉ, tức gốm CochinChina) là sản phẩm xứ Quảng Nam thuộc Đàng Trong của chúa Nguyễn về sau. Trên nền chùa cổ Daizaifu Kanzeon-ji người ta đã đào được nhiều mẩu gốm vỡ của bát trà Đại Việt thời Trần có niên đại khoảng năm 1330. Ngày nay trong các bảo tàng ở Nhật Bản vẫn còn lưu giữ những món trà khí Việt Nam từ đời Lý - Trần - Lê - Mạc[5].

***2.2. Cách thức pha trà***

*2.2.1. Cách thức pha trà của Việt Nam*

Để có được chén trà ngon thì bình trà và tách uống trà phải được làm ấm lên bằng nước sôi. Điều này có dụng ý là giữ cho nước trong bình pha luôn luôn có độ nóng cao nhất. Trà khô bỏ vào bình loại đất nung nhỏ cao cỡ 1/3 bình.

---

[3] Nguyễn Tuân (2008), *Vang bóng một thời*, Nxb Hội Nhà văn, Hà Nội.

[4] http://www.scribd.com/doc/38876621/TRA-TRONG-L%E1%BB%8ACH-S%E1%BB%AC-V%C4%82N-HOA-VI%E1%BB%86T-NAM.

[5] http://www.vanhoahoc.edu.vn/index.php?option=com_content&task=view&id=1170&Itemid=90.

Trà cụ dùng để xúc trà, lấy bã trà đều bằng tre khô hoặc gỗ thơm. Nước pha trà *ngon nhất là nước đầu nguồn suối, nhì là nước sông và thứ ba là nước giếng khơi*[6]. Khi châm nước lần một gọi là Cao sơn trường thủy, dùng vòi nước sôi mắt cua dội từ trên cao xuống nhằm tạo ra một lực làm tan bụi bẩn trong trà. Người ta châm một ít nước sôi vào bình trà rồi chắt ngay ra, đổ đi nước đầu này để loại hết bụi bẩn trong trà và trà khô trong bình kịp thấm không nổi lềnh bềnh nữa. Trà nước hai là lần đổ nước thứ hai vào ấm hạ sơn nhập thủy, đổ nước cao tràn miệng bình để khi đậy nắp lại, bọt bẩn trào ra hết, rồi dội nước sôi lên nắp, cũng nhằm giữ nhiệt độ cao nhất cho ấm trà. Nước hai chính là nước trà chuẩn nhất được tạo ra trong vòng 60-90 giây này thực sự tạo ra mùi vị thơm tho tuyệt diệu từ các cánh trà[7].

*2.2.2. Cách thức pha trà của Nhật Bản*

Để thực hiện một buổi trà đạo *chanoyu*, cần trải qua các bước pha trà sau: sau bữa ăn nhẹ (kaiseki) là Lễ dâng trà đậm koicha (*goza-iri*): chủ nhân dùng chày gỗ gõ vào khánh đồng treo trong trà thất, báo hiệu lễ chính bắt đầu. Khách nghe thấy thì cung kính đứng dậy lại hồ nước rửa tay và xúc miệng một lần nữa rồi trở vào trà thất.

Chủ nhà quay trở lại cầm theo một chậu đựng nước nóng để tráng bát, một gáo múc nước và một giá kê (để sau đó sẽ kê gáo hoặc để đỡ nắp siêu). Chủ nhân hoặc một người phụ tá sẽ bưng ra một hộp mứt bánh đặt trước mặt vị quan khách quan trọng nhất. Chủ nhân lấy khăn *fukusa* lau sạch hộp đựng trà *cha-ire* và thìa tre xúc trà *cha-shaku*, rồi lấy chổi tre *cha-sen* cho vào nước nóng (lấy từ siêu đặt trên bếp bằng loại gáo riêng). Bát to *cha-wan* cũng được dội qua nước nóng (nước rửa trút vào chậu nhỏ), lấy khăn vải gai mịn *chakin* lau lại cả mặt trong và mặt ngoài bát. Chủ nhân lấy thìa tre chuyên dụng *cha-shaku* xúc 3 thìa trà từ hộp trà bột *cha-ire* ra bát đó. Rồi lấy gáo tre múc đầy nước sôi trong siêu nhưng chỉ rót 1/3 vào bột trà đựng trong bát, nước còn thừa thì đổ lại vào siêu. Chủ nhân sẽ dùng chổi tre *cha-sen* khuấy cho trà tan đến khi sền sệt là được. Đây là cách pha trà đậm *koicha*.

Sau khi đã khuấy tan trà xong thì chủ nhân sẽ đặt bát trà cạnh bếp lửa. Khách mời, sau khi dùng mứt, sẽ đến quỳ và nâng bát trà lên. Nếu có người phụ tá thì người này có nhiệm vụ dâng trà cho người khách đó.

Lễ dâng trà ngon (*usacha*): khác với lễ *koicha*, vì bột trà dùng ở đây là các đọt chè từ 3 đến 15 tuổi. Nước trà *usucha* vừa xanh, vừa có bọt. Nghi lễ này cũng tương tự như lễ *koicha*, nhưng khác ở chỗ pha riêng cho mỗi người một bát. Cho nên bát trà *usucha* nhỏ hơn bát trà *koicha*. Mỗi bát trà *usucha* pha hai thìa hoặc hai thìa rưỡi bột trà. Để thực hiện đầy đủ các nghi lễ trên thì ít nhất cũng cần tới 4 giờ. Nếu chỉ thực hiện lễ

(6) http://www.muivi.com/muivi/index.php?option=com_content&task=view&id=1970&Itemid=431.
(7) http://cuocsongviet.com.vn/index.asp?act=detail&mabv=5549&/Ve-dep-van-hoa-tra-Viet-Nam.csv.

*usacha* thì cũng gần một giờ.

***2.3. Cách thức uống trà***

*2.3.1. Cách thức uống trà của người Việt Nam*

Trà là đồ uống của người dân thích cuộc sống ổn định, an nhàn, bình thản. Con người Việt Nam với lối tư duy tổng hợp trong tinh thần văn hóa truyền thống mang đặc tính trọng tình, trọng đức, trọng văn, và đời sống cộng đồng cao. Cho nên trong nghệ thuật uống trà, thưởng thức trà, người Việt Nam uyển chuyển, không quá cầu kỳ, nhưng cũng không quá đơn giản: không quá nghi lễ, nhưng cũng không quá bình dân. Đó là một sự thông thái, kết hợp uyển chuyển để đi đến hoàn hảo, đến trung dung trong nghệ thuật thưởng thức trà(8).

Khi dùng trà, phải rót sao cho các chén trà đều có nồng độ như nhau bằng cách kê khít các miệng chén lại và đưa vòi ấm quay vòng đều các chén. Cách phổ biến trong truyền thống là rót ra chén Tướng (thường gọi chệch đi là chén Tống) rồi chia đều ra các chén quân. Cách này ngày nay ít dùng vì phần làm nguội trà, phần hơi mất thời gian. Dâng chén trà theo đúng cách là ngón giữa phải đỡ lấy đáy chén, ngón trỏ và ngón cái đỡ miệng chén gọi là Tam long giá ngọc, người dâng trà và người nhận trà đều phải cung kính cúi đầu. Trước khi uống đưa chén sang tay trái, mắt nhìn theo, sau đó đưa sang phải (du sơn lâm thủy). Cầm chén uống trà phải quay lòng bàn tay vào trong, dâng chén lên sát mũi để thưởng thức hương trà trước, sau đó tay che miệng hớp một hớp nhỏ - tay áo các quan lại phong kiến thường rất rộng cũng một phần vì lẽ dùng che miệng khi uống trà là vậy. Người uống cũng phải chậm rãi mím miệng nuốt khẽ cho hương trà thoát ra đằng mũi và đồng thời đọng trong cổ họng, nuốt nước bọt tiếp lần một, lần hai, lần ba để cảm nhận(9).

Uống trà truyền thống của Việt Nam có 2 cách: uống chè tươi và uống chè khô. Uống chè tươi là cách uống của người dân lao động nông thôn, thành thị mang tính cộng đồng văn hóa làng xã Việt Nam của nền văn minh lúa nước Đông Nam Á, khác hẳn cách uống trà tàu độc ẩm, quần ẩm của nền văn minh nông nghiệp cạn và du mục Hoàng Hà người Hán. Giao lưu tình cảm mộc mạc bình dân, không đòi hỏi nghi thức tinh tế, long trọng hay biểu diễn nghệ thuật điêu luyện cao siêu, như uống trà tàu Trung Hoa hay Trà đạo Nhật Bản. Người ta pha chè, uống chè, ăn khoai luộc, hút thuốc lào, mời cả làng đến cùng thưởng thức (hiện nay ở vùng Nghệ An người ta vẫn còn giữ được nét đó). Uống trà khô được sử dụng phổ biến hơn, do để được lâu hơn.

Ngoài các cách uống trà từ đơn giản đến cầu kỳ trong các gia đình, người Việt Nam xưa có các hình thức hội trà. Đó là uống trà thưởng hoa xuân, uống

(8) http://www.vanhoahoc.edu.vn/index.php?option=com_content&task=view&id=1170&Itemid=90.

(9) http://cuocsongviet.com.vn/index.asp?act=detail&mabv=5549&/Ve-dep-van-hoa-tra-Viet-Nam.csv.

trà thưởng hoa quý và uống trà ngũ hương. Hội trà là hình thức tụ họp cùng thưởng trà khi có trà ngon hay dịp đặc biệt, thường là của những người sành trà hay người cao tuổi. Thưởng trà đầu xuân là thói quen của riêng các bậc tao nhân chốn kinh thành xưa kia. Trước Tết Nguyên đán, đích thân các cụ đi chọn mua hoa đào, cúc, mai trắng, thủy tiên và chuẩn bị loại trà ngon nhất. Sáng mồng một, con cháu dành riêng cho cụ những giây phút đầu tiên để tịnh tâm và ngắm hoa thưởng trà, sau đó mới là cả đại gia đình cùng ngồi quanh bàn trà chúc thọ cụ và nghe lời dặn dò.

Uống trà thưởng hoa quý như hoa quỳnh, hoa trà cũng là cái thú của nhiều người ở nông thôn Việt Nam. Đó cũng là hình thức hội trà quanh chậu hoa quý vào tối hoa mãn khai của những người cao tuổi, đàm đạo thế sự và dặn dò lớp con cháu. Trà ngũ hương chỉ giới hạn cho năm người. Khay uống trà ngũ hương thửa năm chỗ trũng, để năm loại hoa đang độ đượm hương nhất: cúc, sói, nhài, sen, ngâu. Úp chén kín hoa, bưng khay để lên nồi nước sôi cho hương hoa bắt đầu bám vào lòng chén. Pha trà mạn ngon và rót đều vào từng chén, mỗi người tham gia sẽ phải đoán hương trà trong chén của mình và cùng nhận xét. Sau mỗi chén trà, người chủ trà lại hoán vị hương để ai cũng được thưởng thức hết cái tinh túy của năm loại hoa. Cách uống trà ngũ hương và uống trà ngắm hoa xuân chỉ có ở người Hà Nội. Nhưng uống trà ở nông thôn hay thành phố cũng tồn tại các hình thức chung là quần ẩm - ba người trở lên cùng uống, đối ẩm - hai người uống với nhau và độc ẩm - một người. Nghệ thuật uống trà của người Việt đã được gói lại trong câu: "Nhất thủy, nhì trà, tam bôi, tứ bình, ngũ quần anh".

*2.3.2. Cách thức uống trà của người Nhật Bản*

Theo thói quen của người Nhật Bản, đầu tiên người ta phải uống một tách trà đặc trước. Chủ rót trà ra tách, nâng chén trà bằng hai tay mời khách. Sau đó, khách vái chào, đón tách trà nóng từ tay chủ, đặt lên lòng bàn tay trái và dùng tay phải khẽ xoay tách trà có chỗ hoa văn đẹp nhất về phía lòng mình, rồi từ từ uống 3 ngụm đến hết. Riêng ngụm cuối cùng phải phát ra tiếng "khà" nho nhỏ, biểu thị sự tán thưởng, khen ngợi. Thông thường, toàn bộ quá trình của một cuộc uống trà cần từ 3 - 4 giờ, được chia làm 4 bước.

Bước 1, còn gọi là "hoài thạch": sau khi các vị khách đã an vị, chủ nhà sẽ mời khách dùng một ít thức ăn điểm tâm. Người Nhật Bản thích ăn loại bánh dày có tên là Sakura Mochi. Chiếc bánh này được trang trí trông giống một bông hoa anh đào vừa nhú nở, xinh xắn, biểu thị sự vui tươi, sung túc.

Bước 2, gọi là "trung lập": sau khi dùng món trà điểm tâm xong sẽ đi xuống trà đình và ngồi nghỉ ở đó.

Bước 3, "ngự tòa nhập": lúc này, khách sẽ được dâng trà đặc biệt. Khi đã pha trà xong, trà chủ từ từ rót trà ra chén và mời khách. Chủ và khách cúi chào nhau, bưng chén trà với các ngón

tay không được tách rời. Theo tục lệ, mỗi khách phải uống cạn bát trà của mình. Uống xong, khách phải lau chỗ mình uống ở miệng bát bằng ngón tay phải, rồi lau tay bằng cách vuốt vào khăn giấy kaishi.

Bước 4 là "dùng trà loãng": khi chủ nhân dọn dẹp trà cụ và mang ra khỏi phòng trà, sau đó quay lại quì cúi đầu trước mặt khách thì cũng là lúc lễ uống trà đã xong. Chủ nhân dẫn khách rời trà thất và ân cần tiễn ra tận cổng.

**3. Thời gian văn hóa trà**

***3.1. Thời gian văn hóa trà Việt Nam***

Theo thư tịch cổ Việt Nam, cây chè đã có từ xa xưa dưới 2 dạng: cây chè vườn hộ gia đình vùng châu thổ sông Hồng và cây chè rừng ở miền núi phía Bắc.

Lê Quý Đôn trong sách "Vân Đài loại ngữ" (1773) có ghi: "Cây chè đã có ở mấy ngọn núi Am Thiên, Am Giới và Am Các, huyện Ngọc Sơn, tỉnh Thanh Hóa, mọc xanh um đầy rừng, thổ nhân hái lá chè đem về giã nát ra, phơi trong râm, khi khô đem nấu nước uống, tính hơi hàn, uống vào mát tim phổi, giải khát, ngủ ngon. Hoa và nhị chè càng tốt, có hương thơm tự nhiên...".

Năm 1882, các nhà thám hiểm Pháp đã khảo sát về sản xuất và buôn bán chè giữa sông Đà và sông Mê Kông ở miền núi phía Bắc Việt Nam, từ Hà Nội ngược lên cao nguyên Mộc Châu, qua Lai Châu đến tận Ipang, vùng Xípxoongpảnnả (Vân Nam), nơi có những cây chè đại cổ thụ. "Hàng ngày những đoàn thồ lớn 100-200 con lừa, chất đầy muối và gạo khi đi và nặng trĩu chè khi về. Ipang nổi tiếng về chất lượng chè đạt mức ngự trà cống nộp cho Hoàng đế Trung Hoa. Loại chè cao cấp này không bán ngoài thị trường..; và ai cũng cố giấu lại một phần nhỏ, mặc dù có nguy cơ bị trừng trị nặng nề. Tôi đã trông thấy một nắm chè loại này màu trắng ngà, bao gồm những cánh chè rất nhỏ và rất xoăn. Vùng đất đai của đèo Văn Trị ở Lai Châu, là hàng xóm láng giềng gần gũi của Ipang, vùng Xípxoongpảnnả"[(10)].

Thứ nữa, người ta đã tìm thấy dấu tích của lá và cây chè hóa thạch ở đất tổ Hùng Vương (Phú Thọ). Xa hơn nữa, họ còn nghi ngờ cây chè có từ thời kỳ đồ đá Sơn Vi (văn hóa Hòa Bình). Cho đến nay, ở vùng Suối Giàng (Văn Chấn - Nghĩa Lộ - Yên Bái), trên độ cao 1.000m so với mặt biển, có một vùng chè hoang khoảng 40.000 cây chè dại, trong đó có một cây chè cổ thụ lớn nhất, ba người ôm không xuể. Như vậy, có thể nói Việt Nam chính là một trong những chiếc nôi cổ nhất của cây chè thế giới. Ngay từ thế kỷ XVIII, Phạm Đình Hổ đã viết về uống trà từ trước đó hàng nghìn năm. Nguyễn Tuân có tùy bút về trà, Thạch Lam viết về trà xanh, Cao Bá Quát chê người uống trà ướp hương. Ca dao thì nói: "Làm trai biết đánh tổ tôm, uống trà mạn hảo xem nôm Thuý Kiều". Chàng trai xưa còn tự hào: "Anh đây hay tửu hay tăm, hay nước trà đặc hay nằm ngủ trưa"[(11)].

[(10)] http://www.vinatea.com.vn/main_quanhta.htm.
[(11)] http://cuocsongviet.com.vn/index.asp?act=detail&mabv=5549&/Ve-dep-van-hoa-tra-Viet-Nam.csv.

***3.2. Thời gian văn hóa trà Nhật Bản***

Phật giáo được du nhập vào Nhật Bản vào nửa đầu thế kỷ VI. Trong thời kỳ Nara (710 - 794), ảnh hưởng văn hóa Trung Hoa bao gồm việc du nhập trà cùng với sự thiền định trong Phật giáo.

Đầu thời kỳ Kumakura (1185 - 1333), nhà sư Nhật Bản Eisai (1141 - 1215) sau khi nghiên cứu Phật giáo ở Trung Hoa đã trở về mang theo nghi thức uống trà trong các chùa Phật ở Trung Hoa dưới thời nhà Tống (960 - 1279). Eisai cũng mang về trà giống từ một loại cây là xuất xứ của phần lớn các loại trà trồng ở Nhật Bản ngày nay. Mặc dù trà trồng được ở Nhật Bản nhưng người ta cho rằng chất lượng không bằng những nơi khác, và loại trà từ giống trà của Eisai còn gọi là "trà thiệt" (*honcha*)[(12)].

Nguồn gốc của Trà đạo Nhật Bản gắn với Zen (Thiền) và khi uống phải ngồi nghiêm kiểu Thiền, đây là một thông tin mới rất có giá trị, mà chưa ai đề cập đến nay ở Việt Nam; nhưng tiếc rằng không thấy giới thiệu cụ thể gì thêm.

Người Nhật Bản thừa nhận ảnh hưởng ngoại sinh từ Việt Nam hơn là từ Trung Quốc, nhưng trái lại theo tư liệu văn hóa trà Nhật Bản và Trung Hoa đã giới thiệu trên đây thì ảnh hưởng của Trung Hoa rõ ràng lớn hơn ảnh hưởng của Việt Nam.

Dưới đây là sự so sánh nghệ thuật uống trà của Việt Nam với Trà đạo của Nhật Bản.

| **Tiêu chí so sánh** | **Việt Nam** | **Nhật Bản** |
|---|---|---|
| **Nguồn gốc** | Đều bắt nguồn từ Trung Hoa | |
| **Chủ thể** | Đa dạng, các tầng lớp khác nhau trong xã hội đều có thể thưởng thức trà. | Quy định nghiêm ngặt đối với những người tham gia buổi Trà đạo. |
| **Thời gian** | Không quá ràng buộc về giờ giấc. | Có ngày giờ nhất định. |
| **Không gian** | Không đòi hỏi một phòng trà riêng cho việc thưởng thức. | Không gian nhất định (Trà thất, trà viên). |
| **Nội dung** | Nhấn mạnh chữ HÒA | Nhấn mạnh chữ ĐẠO |
| **Trang phục** | Không bắt buộc | Gắn với trang phục truyền thống (Kimono). |
| **Mục đích** | Thư giãn, hàn huyên, tâm sự, là cớ để mọi người gặp nhau. | Hòa, Kính, Thanh, Tịch. |
| **Nguyên tắc** | Tùy vào đối tượng thưởng thức. | Tuân theo một lịch trình, quy phủ, nghiêm ngặt. |

***Kết luận***

Uống trà là một nét văn hóa ẩm thực

[(12)] http://cuocsongviet.com.vn/index.asp?act=detail&mabv=5549&/Ve-dep-van-hoa-tra-Viet-Nam.csv.

lâu đời của người dân Việt Nam. Với nhịp sống hối hả ngày nay, nhiều ý kiến cho rằng, việc uống trà chỉ còn thích hợp với những người lớn tuổi, dùng chum trà để giết thời gian nhưng kỳ thực cả giới trẻ cũng rất thích.

Mỗi dân tộc có một phong cách, thói quen uống trà riêng biệt và ổn định, hình thành trong quá trình lịch sử phát triển lâu dài của đất nước, gắn liền với môi trường tự nhiên, kinh tế và xã hội của dân tộc mình. Trong thời đại toàn cầu hóa hiện nay, ranh giới giữa các quốc gia ngày càng thu hẹp, nên ngoài cái chung của nhân loại, vẫn có nét riêng của bản sắc dân tộc cần bảo tồn, tránh sao chép, rập khuôn nguyên xi cái xa lạ với nền văn hóa truyền thống. Từ sự so sánh ảnh hưởng, chúng ta thấy rằng trà Nhật Bản và Việt Nam đều có nguồn gốc Trung Hoa nhưng đã được biến đổi rất nhiều để phù hợp với văn hóa, phong tục mỗi nước. Ngoài ra, nghiên cứu trường hợp *Trà đạo* Nhật Bản với "*nghệ thuật thưởng thức trà*" của Việt Nam cũng tìm ra những khác biệt và nguyên nhân của sự khác biệt ấy.

Trà là một thức uống phổ biến toàn thế giới. Nhưng khác với Nhật Bản, uống trà được nâng lên thành Trà đạo (ảnh hưởng từ tinh thần Thần giáo, Thiền tông) thì ở Việt Nam uống trà lại phát triển theo một hướng khác, giản dị, gần gũi (ảnh hưởng bởi Nho giáo Trung Hoa) và cũng không thể thiếu trong cuộc sống của người Việt Nam xưa và nay.

***Tài liệu tham khảo***

1. Đỗ Ngọc Quỹ (2000), "Nguồn gốc chữ trà/chè", Tạp chí *Xưa và Nay*, số 72.

2. Đỗ Ngọc Quỹ (2003), "Bản sắc văn hóa chè Việt Nam", Tạp chí *Xưa và Nay*, số 140.

3. Đỗ Ngọc Quỹ (2003), *Cây chè Việt Nam,* Nxb Nghệ An, Nghệ An.

4. Đường Đắc Dương (2003), *Cội nguồn văn hóa Trung Hoa,* Nxb Hội Nhà văn, Hà Nội.

5. Eiichi Aoki (2008), *Nhật Bản - Đất nước con người*, Nxb Văn học, Hà Nội.

6. Lê Quí Đôn (1962), *Vân Đài loại ngữ,* Nxb Văn hóa, Hà Nội.

7. Lục Vũ, Trần Quang Đức dịch (2008), *Trà Kinh,* Nxb Văn học, Hà Nội.

8. Nguyễn Tuân (2008), *Vang bóng một thời,* Nxb Hội Nhà văn, Hà Nội.

9. (2001), "Trà đạo Nhật bản", Tạp chí *Hồ sơ sự kiện,* số 164.

10. Trần Ngọc Thêm (2001), *Tìm về bản sắc văn hóa Việt Nam,* Nxb Tp. Hồ Chí Minh, Tp. Hồ Chí Minh.

11. Vương Hồng Sển (2003), "Có một đạo trà đặc trưng của người Việt cổ", Tạp chí *Khoa học - Khoa học kỹ thuật chè*, số 2.