

ẤM TRÀ NGHỀ CHƠI CŨNG LẮM CÔNG PHỤ!

Nguyễn Duy Chính*

Lời nói đầu

Đối với người Á Đông trà là một thức uống rất phổ thông, vào tiệm ăn thường gia đình nào cũng gọi thêm một ấm trà nóng để làm đồ uống phụ vào bữa chính.

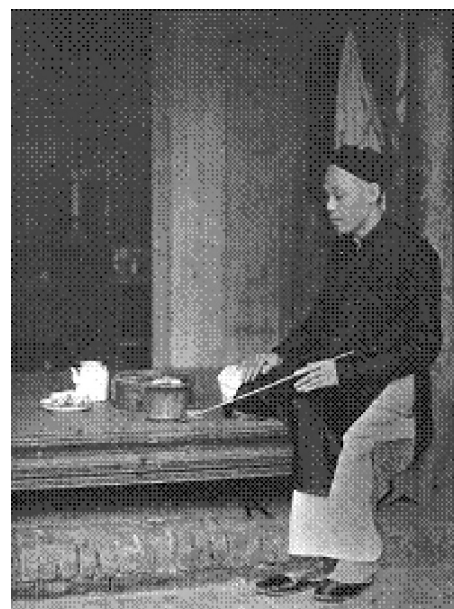
Lịch sử còn khá nhiều hình ảnh liên quan đến uống trà, từ một gánh trà rong bán cho phu kéo xe ở Quảng Đông hồi cuối thế kỷ XIX đến những trà quán tương đối sang trọng hơn ở San Francisco. Thế nhưng phong cách uống trà của người Trung Hoa khác người Việt, phần vì họ luôn luôn có vẻ màu mè, phần khác vì cố tình nâng lên thành một nghệ thuật và ngày nay mỗi cộng đồng người Hoa lại tự tạo một cách thức riêng nên lại càng phức tạp.

Người Việt uống trà thường là để giải khát hơn là thưởng thức và thói quen này cũng chính là một cách phòng ngừa bệnh tật. Nước nấu sôi là một cách khử trùng hữu hiệu mặc dù ngày xưa chưa có kiến thức về mầm bệnh ẩn trong nước lã chưa đun. Một cụ đồ ngồi trên sập tay cầm xe điều bên cạnh bộ đồ trà và hộp đựng trà [chụp vào khoảng 1870 ở Hà Nội] quả là một hình ảnh rất Việt Nam nhưng rõ ràng con người là trọng điểm còn những thứ khác chỉ là phụ.

Theo lịch sử, đồ sứ của nước ta đã được xuất cảng sang nước khác từ thời Trung cổ trong đó có cả một số đồ dùng để uống trà. Đã có thời đồ sứ Việt Nam là sản phẩm được người Nhật ưa chuộng vì lối chế tạo giản phác phù hợp với sở hiếu của họ.⁽¹⁾ Thế nhưng trà cụ Việt Nam thuộc trong một khung cảnh chung là đồ sứ vì đồ trà nước ta không dùng một loại đất riêng và cũng



Gánh trà rong ở Quảng Đông



Một nhà Nho Việt Nam vào cuối thế kỷ 19 ở Hà Nội. Nguồn: Deke Dusinberre. *The Book of Tea*. (Nxb Flammarion),

* California, Hoa Kỳ.

không có một phương thức chế tạo khác biệt như người Trung Hoa. Chính vì nét độc đáo này, hiện nay cứ nói tới tử sa [zisha], Nghi Hưng [Yixing]... thì ai cũng biết đó là ấm trà đất nung Trung Quốc.

Một cách tổng quát, có hai hạng người sưu tầm ấm. Một hạng thuộc về sưu tập đồ cổ, coi trọng niên đại và người nặn ấm. Chọn ấm loại này không phải vì công dụng của chiếc ấm mà vì giá trị của món hàng với con dấu là bằng chứng của tác giả. Hạng người thứ hai là người sưu tập như người ta chơi tem, chơi sách, chơi cây cảnh, càng nhiều càng tốt, thích mắt thì mua. Tuy nhiên, mỗi hạng người lại có nhiều trình độ, có người sưu tập theo kiểu, theo cỡ, theo loại, cũng có người sưu tập theo tên tác giả giống như người sưu tầm tranh. Những cơn sốt ấm trà tạo nên những nhu cầu giả tạo và không hiếm người nặn ra những chiếc ấm lạ lùng, giống như một tác phẩm điêu khắc hơn là một dụng cụ dùng hàng ngày.⁽²⁾ Tuy nhiên, theo những chuyên gia thì ấm dùng để pha trà nên có đủ những tiêu chuẩn để tạo được một ấm trà ngon mới đáng kể.

Cách chọn ấm

Mua ấm chủ yếu là để pha trà. Ngày xưa, khi người khôn của khó thì một cái ấm có khi dùng đến mấy đời, chết đi để lại cho con cháu như đồ gia bảo. Ấm đất đem sang nước ta thường là loại nhỏ, đơn giản do một số thương nhân người Hoa chở bằng thuyền sang bán.

Ngày nay, khi đi vào nghệ thuật chơi ấm, những tiêu chuẩn cũ ít ai dùng mà phải theo sách vở nghĩa là có lý thuyết hẳn hoi. Cứ theo các nhà chuyên môn nhiều kinh nghiệm, khi chọn ấm người mua cần biết một số kiến thức để khỏi lầm.

Nguyên liệu

Tự cổ chí kim, ấm trà được chế tạo bằng nhiều loại, từ kim khí như vàng, bạc, đồng, thiếc, sắt đến thủy tinh, đá, sứ... trong đó đất nung là vật liệu được coi là có nhiều ưu điểm hơn những loại khác. Một trong những truyền kỳ là ấm đất càng dùng lâu càng quý và vì thế đồ cũ đắt hơn đồ mới.

Ấm đất nung thường gọi là ấm tử sa (紫砂) [tử là màu tím nâu]. Tử sa là một loại đá được nghiền nát, sàng lọc, chế biến qua nhiều giai đoạn khác



Ấm tử sa



Ấm đoạn nê

nhau trước khi đến tay người thợ nặn ấm. Loại đá này phân chất ra bao gồm những nguyên tố chính như thạch anh, đất sét, vân mầu và quặng sắt.⁽³⁾ Các chuyên gia đều cho rằng một trong những cái thú của người uống trà là việc dùng vải hay bàn chải đánh bóng chiếc ấm cũ, càng lúc càng lên nước như có phủ một lớp xi.

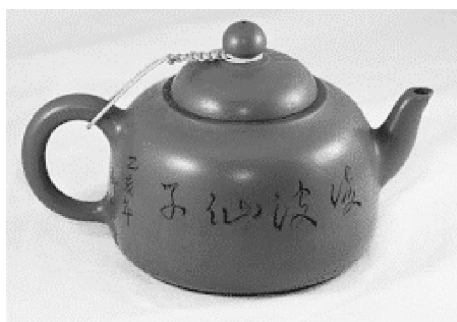
Tử sa [紫砂]

Màu tử sa có nhiều cấp độ, từ đỏ thẫm chuyển sang màu nâu đến màu đen, tuy không đen nhánh như sừng nhưng nhìn kỹ có màu tím than và nếu chẳng may bị vỡ sẽ thấy cạnh sắc như đá. Tử sa là màu thông dụng nhất, dễ kiếm hơn cả nên sách vở thường đồng hóa ấm tử sa [zisha] với Nghi Hưng [Yixing].

Đoạn nê [緞泥]

Đoạn nê là đất màu vàng, thường có lẫn những tạp chất li ti màu đen. Hiện nay, nhiều ấm màu vàng nhưng không phải là đoạn nê vì tinh khiết quá, màu tươi quá. Đoạn nê thật thường không thuần sắc và cũng không mịn mặt một cách giả tạo. Ấm đoạn nê thường nhỏ, ít khi kiếm được loại to.

Chu nê [硃泥]



Ấm chu nê

Chu nê theo nghĩa đen là đất màu đỏ mặc dù có người phân biệt ra một loại đất đỏ, màu tươi, độ dính cao chỉ dùng để nặn những ấm vỏ rất mỏng. Ấm chu nê có đặc tính dùng lâu sẽ thẫm lại như màu trái bồ quân chín. Nhiều người chuộng ấm chu nê vì mỗi khi rót nước nóng vào, ấm lại sậm hơn, nhìn rất linh động tưởng như muốn hòa nhịp với chủ nhân.

Ngoài ba loại màu chính trên đây, một số màu khác tương đối hiếm hơn, do thiên nhiên cũng có mà do pha chế cũng có, màu trắng, màu xanh dương, màu lục... với nhiều cấp độ cũng được dùng trong kỹ nghệ làm ấm nhưng không được ưa chuộng bằng.

Kỹ thuật

Việc chế tạo một chiếc ấm trải qua thời gian đã được thử thách và thí nghiệm nhiều kỹ thuật khác nhau, từ luyện nê đến xây lò, nung đất. Thời Đại Bân [một danh thủ nặn ấm đời Minh mạt] còn giã nhỏ đồ sứ làm thành hồ để nặn ấm mới. Gần đây, một số công tác đã được nghiên cứu theo lối khoa học hiện đại nên càng ngày càng rút tỉa được những kinh nghiệm quý báu. Để cung ứng cho nhu cầu ngày càng cao, một số công ty đã cố gắng tái tạo một số ấm chén theo kiểu đồ sứ thời Tống, thời Nguyên. Tuy ấm đất chưa có những tiêu chuẩn nhất định về độc ẩm, song ẩm, quần ẩm... nhưng học hỏi kinh nghiệm, kế thừa kỹ thuật là điều cần thiết và càng ngày chúng ta càng thấy mới mẻ về hình dáng lẫn chất liệu.

Hình dáng



Ấm Nghi Hưng từ thuyền buôn bị đắm

Hình dáng thay đổi theo từng thời kỳ, muôn hình vạn trạng. Hầu như trong lãnh vực tạo hình, ấm đất đã được chế tạo đa dạng hơn hẳn các loại đồ gia dụng khác.

Giai đoạn đầu tiên, ấm được nặn giả làm đồng cổ, hình đa giác, mũ nhà sư, cho chí hình dẹt, hình ống. Những đời sau cũng bắt chước chỉ thêm các hoa văn, chữ viết hay điêu khắc cho lạ kiểu. Đến gần đây, hình thù lại càng đa dạng nhưng không thích hợp cho việc pha trà.

Về dung lượng, có những ấm nhỏ để trang trí nhưng cũng có

những ấm thật to mà người thợ muốn nặn cho khác người. Thông dụng nhất là các loại dùng để pha trà, khoảng từ 120-400cl dùng cho một đến bốn, năm người.

Trang trí

Trang trí và điêu khắc trên thân ấm, nắp ấm cũng là một cách để gửi gắm ước vọng, trình độ của chủ nhân. Ngày xưa, nhiều Nho sĩ tự tay mình đề thơ hay vẽ hình trước khi cho vào lò nung. Ngày nay, phần lớn ấm được sản xuất với số lượng lớn, chỉ những ấm nặn tay hay đặc biệt mới có thêm điêu khắc hay chữ viết, nhìn vào thư pháp hay nội dung có thể đánh giá được phần nào trình độ và phong thái của chủ nhân.

Công năng

Thường thì chúng ta mua ấm chú trọng đến hình dáng, kiểu ấm, chất liệu nhưng lại ít để ý đến công dụng chính của chiếc ấm là để pha trà. Một chiếc ấm tốt thường dễ rót, nước chảy ra thông sướng, không tắc tức.

Ấm mới ngày nay thường chặn được lá trà khỏi chui qua vòi làm tắc ấm bằng nhiều lỗ nhỏ [6 hay 9 lỗ] thay vì một lỗ lớn hoặc tổ ong hình cầu đục vô số lỗ nhỏ. Nắp ấm cũng cần khít khao, vừa vặn kín hơi. Thông thường nhất, đổ nước vào khoảng 2/3 rồi rót ra, nếu bịt lỗ thông hơi trên nắp, nước ngừng ngay lại không chảy nữa là ấm kín.

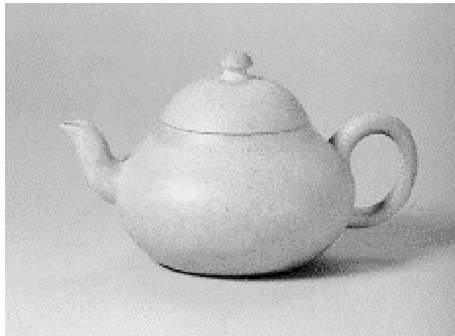
Thế Đức gan gà...

*Thứ nhất Thế Đức gan gà,
Thứ nhì Lưu Bội, thứ ba Mạnh Thần.*

Về màu gan gà, hiện nay có hai giải thích xem ra đều có lý. Một lối giải thích chính thức [theo nghĩa trong từ điển] cho rằng màu gan gà "tả màu

vàng hoặc xám vàng, giống như màu gan của gà (thường nói về đất sét)". Đây là định nghĩa trong *Từ điển tiếng Việt* do Viện Ngôn ngữ học [Viện Khoa học xã hội Việt Nam] (Hà Nội: Trung tâm Từ điển Ngôn ngữ, 1992), tr. 373. Định nghĩa này còn có thêm "*đất gan gà, vách đá gan gà*" làm thí dụ. Đây hẳn là màu miến gan gà đã luộc chín cắt ra bày lên đĩa.

Cũng theo cách giải thích này, *Từ điển Việt Hán* [Giáo sư Đinh Gia Khánh hiệu đính] (Hà Nội: Nxb Đại học và Giáo dục chuyên nghiệp, 1990), tr. 414 định nghĩa "*gan gà* 1- 鷄肝 [kê can] 2- 黃色 [hoàng sắc]" với thí dụ "*đất gan gà-黃色土 [hoàng sắc thổ]*".



Ấm màu gan gà

Một số từ điển tiếng Việt khác chúng tôi tra cứu lại không rõ, nói đúng ra là không định nghĩa gì cả. *Việt Nam tự điển* của Hội Khai Trí Tiến Đức (Hà Nội: Trung Bắc tân văn, 1931) tr. 202 viết "*Gan gà: Màu như màu gan gà: Đất gan gà*". *Đại từ điển tiếng Việt* [Nguyễn Như Ý chủ biên] do Trung tâm Ngôn ngữ và Văn hóa Việt Nam [Bộ Giáo dục và Đào tạo] (Hà Nội: Văn hóa-Thông tin, 1999), tr. 705 viết "*gan gà: Màu của đất giống như màu gan của con gà: đất gan gà*".

Tuy nhiên, ngoài màu vàng ở trên, một lối giải thích khác không hẳn là vô lý. Màu gan gà là màu nâu sậm, ẩn màu tím của lá gan con gà còn tươi khi mới mổ. Màu này cũng chính là màu tía theo nguyên thủy chữ Hán trong "*tử sa*". Nếu như thế, ấm gan gà là ấm tử sa màu nâu sậm là màu khá thông dụng cho các loại ấm đất, chỉ sau loại màu đỏ gạch. Cụ thể là trong số những ấm đất mà người ta tìm thấy trong các thuyền buôn bị đắm thì hầu như chỉ có hai loại ấm màu đỏ [chu sa] và ấm màu nâu [tử sa], không thấy ấm màu vàng [đoạn nê] là loại đất mà ngay ở Trung Hoa cũng ít thấy. Nếu xem tận mắt lá gan gà chưa luộc chín thì màu sắc quả rất tương đồng với những ấm tử sa loại tốt. Do đó ấm gan gà mà cổ nhân mua được chính là ấm tử sa màu nâu sậm, không phải ấm màu vàng. Đây là một giả thiết được bằng hữu góp ý, người viết chỉ đưa ra cho rộng đường dư luận.

Thực ra "*Thế Đức gan gà*" mà các cụ ta nhắc đến không phải là ấm số một trong các loại ấm Nghi Hưng. Dưới thời Minh-Thanh [và cả sau này thời Dân Quốc], người Trung Hoa có một mạng lưới thương mại rất rộng, hầu như khắp nơi trên thế giới. Đồ sứ, đồ đất nung là những món hàng được ưa chuộng. Riêng các quốc gia Đông Nam Á, ấm đất được chở sang gồm nhiều hiệu khác nhau nhưng Thế Đức Đường [世德堂] là loại nổi tiếng nhất, kế đó là ấm nhỏ hình quả lê theo hai kiểu Lưu Bội, Mạnh Thần. Khi chọn ấm, phân biệt Thế Đức, Lưu Bội, Mạnh Thần là nhận hiệu ở đáy ấm, thường là chữ viết hay con dấu. Thế Đức Đường là tên một hãng sản xuất, Lưu Bội và Mạnh Thần trái lại là tên của hai danh sư chuyên nặn ấm đời Minh. Về sau, một số kiểu ấm của hai vị này được hình danh, gắn liền với tên trở thành hai cái tên ấm - ấm Lưu Bội, ấm Mạnh Thần. Khi ba cái tên

Thế Đức, Lưu Bội, Mạnh Thần được gộp chung lại xem ra có điều bất ổn vì một đằng là thương hiệu, một đằng là kiểu ấm. Trong những ấm mới hiện nay, không thấy ấm giả mang dấu Thế Đức [Đường]. Những loại Lưu Bội, Mạnh Thần mà các cụ nói đến là kiểu ấm chứ không phải do hai danh thủ Lưu Bội hay [Huệ] Mạnh Thần [đời Minh] hơn năm trăm năm trước nặn rồi chở thuyền sang bán ở bên ta.⁽⁴⁾



Ấm hiệu Thế Đức Đường



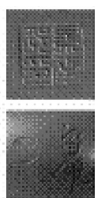
Nói chung, ba tên này là ba hiệu ấm thông dụng nhất nhập cảng vào nước ta hồi thế kỷ XVIII, XIX. Ngày xưa chẳng mấy ai đủ tiền để mà so sánh hơn kém nên hai câu: “*Thứ nhất Thế Đức gan gà, Thứ nhì Lưu Bội, Thứ ba Mạnh Thần*” được người nọ truyền cho người kia như một câu “thần chú” để khi mua khỏi bị lầm. Thời xưa, việc có được một chiếc ấm là đại sự, không phải như chúng ta hôm nay, muốn mua bao nhiêu cũng có.

Thực ra, ba hiệu này cũng có nhiều thành phẩm, tốt xấu tùy loại, tùy hàng, tùy đợt... việc khẳng định một cách võ đoán như trên chưa hẳn đã đúng. Có điều khi đã thành định kiến rồi thật khó thay đổi. Cho đến nay, hai loại Thế Đức và Lưu Bội hầu như tuyệt chủng nhưng ấm Mạnh Thần thì có nhiều, không phải vì tên hiệu mà vì kiểu ấm được nhiều người biết đến.

Các loại ấm thương mại Thế Đức, Lưu Bội, Mạnh Thần xuất hiện trong sách phần lớn là loại “*thủy bình*”,⁽⁵⁾ tay cầm, miệng ấm và vòi ấm ngang nhau [còn gọi là “*tam sơn tê*”]. Đặc tính này cũng trở thành một tiêu chuẩn để chọn ấm [bằng cách lật úp trên một mặt phẳng, hoặc thả vào nước xem có cân không]. Ấm có ba điểm ngang nhau sẽ không bị tràn nước ra khỏi vòi khi rót đầy. Tuy nhiên, theo cách thức pha trà ngày nay, ấm luôn luôn được để trong một cái tô lớn [trà thuyền] nên việc nước trào ra hay không cũng không còn là vấn đề. Việc quai ấm phải ngang với miệng ấm cũng không còn là một trọng điểm vì thực ra quai ấm không liên quan đến mực nước mà để cho thuận tiện, quai ấm nhiều khi được chế tạo cao hơn miệng bình để khi rót không phải nâng lên, dễ cầm hơn có quai ngang với thân ấm.



Ấm hiệu Lưu Bội



Ấm Mạnh Thần



Việc lật úp ấm lên mặt bàn cũng chỉ áp dụng được cho những loại ấm đơn giản, kiểu cổ. Ngày xưa, ấm đem sang bán ở nước ta thường là loại thương mại, được chế tạo với số lượng lớn, ít khi được điểm xuyết bằng tay, cái tròn cái méo không đều nên phương thức giản dị để chọn một cái ấm đẹp và tốt khi đến mua ở hiệu buôn là cần thiết. Những cách thức mà nhà văn Nguyễn Tuân nhắc đến nên được hiểu và áp dụng trong khung cảnh xã hội Việt Nam cách đây 100 năm, thời đại mà dân trí thấp, nghèo nàn, buôn bán đều là tiểu thương, ngày nay những tiêu chuẩn đó không có giá trị bao nhiêu.

Thưởng trà

Ấm dùng để pha trà nên nếu quá “đẹp” thì thường không tiện dụng. Những loại ấm cầu kỳ ngày xưa không ai mua vì cổ nhân chưa đạt đến mức mua ấm để trưng bày, bỏ tiền mua về mà không dùng đến. Cho nên ấm cũ nghĩa là đã có người dùng pha trà nhiều lần, lưu truyền trong gia đình như một món đồ gia dụng. Không đạt được những tiêu chuẩn chính yếu của một ấm đất pha trà chắc chắn không ai giữ đời này qua đời khác làm gì. Cũng vì thế, hiếm có ấm nào tốt mà lại còn nguyên vẹn, không hư hao theo thời gian. Miệng ấm, nắp ấm, vòi ấm, tay cầm khó có thể còn hoàn hảo như mới mà sút mẻ ít nhiều nhất là tại vòi ấm, nắp ấm hay tay cầm lại không có phương tiện để hàn chắp, vỡ rồi đành chịu.⁽⁶⁾ Sách còn hình ảnh những ấm cổ bị nứt vỡ phải khoan rồi dùng nhiều đinh đồng kiềm lại đủ biết việc tái tạo rất nhiều khê.

Ngày xưa, trà cũng đắt, là một “xa xỉ phẩm”, ấm của người phong lưu thường nhỏ bằng nắm tay trẻ con [độc ấm] hay hơi lớn hơn một chút [song ấm] rót đầy vài chiếc chén bé bằng hạt mít. Nói là thế, chỉ khi nào có khách quý chủ nhân mới đem trà Tàu ra đãi, còn bình thường trong gia đình dùng ấm lớn pha trà [trà khô hay trà tươi, trà vối] dùng với chén lớn trong việc giải khát hay tráng miệng.

Theo thời giá, một cân trà [Tàu] giá lên đến một tháng lương, nhiều loại lên đến cả năm lương. Đó là tính theo tiền Âu châu, ở các nước Á châu chắc còn hơn. Đắt như thế nên giới trung lưu thường không dám mơ đến chuyện uống trà Tàu.⁽⁷⁾ Ngược lại, thời đại hôm nay kinh tế thị trường mang tính toàn cầu, việc uống trà không còn là một thưởng ngoạn dành cho thiểu số, ấm đất cũng được làm lớn hơn, chén cũng to hơn cho tương ứng với sinh hoạt.

Phú quý sinh lễ nghĩa, việc uống trà trở nên cầu kỳ hơn, trà cụ nhiều hơn và nghi thức cũng phức tạp hơn mặc dầu ngay cả tại Trung Hoa và Đài Loan, thú uống trà, chơi ấm vẫn chưa thống nhất. Một số tác giả đã kết tập các cách chọn trà, chọn ấm, pha chế và nghi thức cho thành bài bản, nhiều địa phương còn có những buổi tập huấn hay chỉ dẫn cho những hội viên của các câu lạc bộ thưởng ngoạn.⁽⁸⁾

Con dấu và chữ viết

Khi nghiên cứu về con dấu đóng trên ấm, những người chơi đồ cổ có cả một công trình để phân biệt thực hư vì kiểu ấm luôn luôn liên quan đến thời đại và sáng tạo của các danh thủ. Con dấu và cái hồn [spirit] của chiếc

ấm cho biết tác phẩm đó được xuất hiện thời kỳ nào, cho dù là ấm cổ hay ấm do các đại sư nặn. Con triện đóng trên chiếc ấm cũng còn là một dấu hiệu xác định giá trị của chiếc ấm đó. Thế nhưng con dấu cũng chính là chỗ mà kẻ gian hay làm giả nhất. Những chiếc ấm giả cổ hay giả danh [làm giả của các danh thủ] thường rất khéo, để bên cạnh cũng khó ai phân biệt được.

Cứ theo sách vở, việc khắc hay đề thơ chỉ mới được xuất hiện khá trễ khi chiếc ấm đã trở thành một nghệ phẩm, không còn ý nghĩa nguyên thủy là một dụng cụ uống trà. Ấm đất cũng giống như văn phòng tứ bảo [bút, nghiên, giấy, mực] đã trở thành một phần trong sinh hoạt của văn nhân. Vì thế, những câu thơ, chữ viết khắc trên ấm nói lên ước vọng và tâm tư của người chủ. Một đôi câu thơ hay dễ động lòng người hơn là chỉ những lời chúc tụng sáo rỗng. Chiếc ấm mới tôi vừa mua có viết hai câu thơ rất hay của Ngụy Dã:⁽⁹⁾

洗硯魚吞墨
煎茶鶴避煙

*Tẩy nghiên ngư thôn mực,
Tiễn trà hạc tỵ yên.*

Rửa nghiên cá nuốt mực,
Nấu trà hạc tránh khói.

Tuy chỉ tổng cộng 10 chữ, chúng ta cũng hình dung được nhà Nho đang ngồi viết, làm thơ bên cạnh một hồ nước với những con cá lượn và một tiểu đồng quạt nước pha trà, chung quanh là những con hạc lững thững rất nhàn tản, một khung cảnh vừa thanh bình, vừa phong lưu.

Những chiếc ấm nặn bằng tay trong thời gian gần đây thường có tên người làm, năm chế tạo nên chúng ta dễ biết được làm vào thời gian nào, chứng tỏ đó là ấm thật, không ngụy tạo, giả cổ. Loại đề chữ như thế đã làm phong cách sưu tầm đi vào một bước mới, không lệ thuộc vào con dấu [rất dễ làm giả] như một đặc điểm của ấm Đài Loan. Đôi khi, một chiếc ấm được hình thành bởi ba nghệ nhân khác nhau, một người nặn ấm, một người khắc ấm và một người viết chữ. Nếu cả ba người đều nổi tiếng thì giá trị chiếc ấm tăng lên rất nhiều.

Những chiếc ấm mới còn được dùng như một tấm vải để nghệ nhân gửi gắm một bức tranh, một bài thơ. Có một chiếc ấm tốt, nét chữ khắc lại tinh xảo, câu thơ nhiều ý nghĩa cũng là một cái thú không phải ai cũng biết thưởng thức. Không hiếm người coi bản điêu khắc là tiêu chuẩn quan trọng khi chọn ấm. Chu Quế Trân, một danh thủ ấm Nghi Hưng đã khắc bài thơ thất ngôn luật thi của Phùng Kỳ Dung [馮其庸]⁽¹⁰⁾ trên ấm *Mạn Sinh đề lương* [ấm có quai vòng lên trên] như sau:

世事從來假復真
大千俱是夢中人
一灯如豆拋紅淚
百口飄零系此城
寶玉通靈歸故國
奇書不脛出都門
小生也是多情者
白酒三杯吊舊村

Dịch âm

*Thế sự tòng lai giả phục chân
Đại thiên câu thị mộng trung nhân
Nhất đẳng như đậu phao hồng lệ
Bách khẩu phiêu linh hệ thử thành
Bảo ngọc thông linh quy cố quốc
Kỳ thư bất hĩnh xuất đô môn.
Tiểu sinh dã thị đa tình giả
Bạch tửu tam bôi điệu cữu thôn*

Dịch nghĩa

Việc đời xưa nay thật và giả khó phân biệt
Tất cả mọi người ai ai cũng đều như ở trong mộng
Một ngọn đèn nhỏ như hạt đậu mà cũng nhỏ lệ hồng
Hương chi là hàng trăm người phiêu lãng, lênh đênh thì còn đến đâu
Ngọc quý có thể thông được về nước cũ
Sách lạ khó có thể qua được chỗ đô môn
Người học trò nhỏ này cũng là kẻ đa tình
Thôi lấy ba chén rượu suông để nhớ đến thôn xưa

Kết luận

Trà cụ văn vật quán [Hongkong]

Ấm trà ngày nay đã trở thành một món đồ gia dụng được nhiều người ưa chuộng. Trong tử những gia đình Việt Nam thường có một vài chiếc ấm Nghi Hưng xen với các loại đồ sứ của chủ nhân. Ở nước ta hiện chưa có một bảo tàng viện chuyên về ấm đất nhưng trên thế giới, nhất là tại những nơi đông người Trung Hoa, thì khá phổ thông. Hàng Châu trà khoa quán ở Hàng Châu,

Thiên Phúc trà bác quán ở Chương Châu [Trung Quốc], Tỉnh Cương bác vật quán ở Nhật Bản và Bình Lâm trà nghiệp bác vật quán ở Đài Loan là bốn viện bảo tàng về trà và trà cụ nổi tiếng trên thế giới.

Song song với sự phát triển của mậu dịch toàn cầu, kỹ nghệ trà và ấm đã trở thành một khu vực kinh tế quan trọng của một số quốc gia vùng Đông Á. Riêng trong kỹ nghệ nặn và sản xuất ấm, chỉ trong mười năm, nhiều đợt cải tiến về cả hình dáng, màu sắc, chất liệu... tạo nên những thu hút trước đây chưa từng có. Ấm tốt làm tại Đài Loan hiện nay có hai hãng Tam Hy [三希] và Đào Tác Phường [陶作坊]. Tam Hy chuyên về ấm đất loại cao đẳng, còn Đào Tác Phường thì bán nhiều đồ sứ tráng men. Đời Tống, đồ sứ Trung

Hoa nổi tiếng với năm loại nhữ, quân, quan, ca và định diêu [汝, 鈞, 官, 哥, 定窯] trong đó nhữ diêu⁽¹¹⁾ màu xanh có ẩn màu lam là thượng phẩm mà cổ nhân đã ca tụng bằng hai câu thơ:

雨過天青雲破處
者般顏色作將來

*Vũ quá thiên thanh vân phá xứ,
Giả bàn nhan sắc tác tương lai.*

Sau trận mưa, ánh nắng xuyên qua đám mây,
Mọi màu sắc đều xuất hiện ở món đồ sứ này.



Ấm và chén nhữ diêu do Đào Tác
Phường chế tạo

Trong nỗ lực cải tiến để tìm kiếm sự độc đáo trên hình thức, Đào Tác Phường hiện nay đã tái tạo được nhữ diêu [nung ở nhiệt độ 1.270°C] và sản xuất những bộ đồ trà rất nhã nhưng vì giá thành cao nên chỉ bán ra với số lượng nhỏ. Những bộ ấm này dùng một thời gian có những vết rạn trông càng thêm cổ kính như một bằng chứng đánh dấu giao tình giữa đồ vật với chủ nhân.

Những loại ấm chén theo kiểu quân diêu, quan diêu, ca diêu, có khi pha trộn nhiều hình thức cũng được ưa chuộng trong giới sưu tầm ấm chén. Tuy nhiên, phần đông

các trà thủ vẫn thích các loại ấm đất không tráng men kiểu cổ nên các ấm sứ vẫn chỉ chiếm một tỷ lệ nhỏ trong sản xuất.

Gần đây, trong nước đã xuất hiện một số câu lạc bộ uống trà, nâng thú thưởng ngoạn này lên hàng nghệ thuật để tạo một phong cách riêng. Có người còn thậm xưng thành một “văn hóa trà” của người Việt. Người viết chỉ nghe mà chưa được chứng kiến hay tham dự nên không dám lạm bàn.

Tháng 5/2010

N D C

CHÚ THÍCH

- (1) Hiện nay có một số đồ sứ Nhật tái tạo các trà cụ nhập cảng từ Việt Nam vài trăm năm trước để bán cho những người sưu tập dưới cái tên Beni-Annam.
- (2) Nếu ai muốn biết những chiếc ấm lạ lùng trên thế giới xin đọc Garth Clark: *The Artful Teapot* (London: Thames & Hudson Ltd., 2001).
- (3) Để ý chữ sa [砂] trong *tử sa* người Trung Hoa viết với bộ thạch là đá chứ không viết bằng bộ thủy [沙] như cát thường.
- (4) Trong một số cổ vật tìm thấy tại những thuyền buôn bị đắm, khá nhiều ấm nhỏ kiểu “quả quýt” được tìm thấy, chứng tỏ đây là một mặt hàng thông dụng được chở đi bán cho nước ngoài thời Minh-Thanh. Những ấm cổ sưu tập tại Thái Lan, Malaysia cũng có các kiểu ấm Lưu Bội, Mạnh Thần có bịt vàng hay bạc theo sở thích của dân địa phương.

- (5) Thủy bình về sau là tên gọi của kiểu ấm nhỏ, thường là độc ấm, có thể nổi trong trà thuyền mà các cụ bảo rằng cân nhau, không triềng.
- (6) Đồ giả mạo vì thế cũng hay làm cho sút mẻ, có khi làm vỡ rồi chấp lại cho ra vẻ cũ để đánh lừa người mua. Kỹ thuật làm cho hàng cũ đi của người Tàu rất tinh vi và thiên biến vạn hóa. Xem thêm Hứa Dật Quân, “Nghị Hưng hồ sơ thức nhập môn tòa đàm” [宜興壺初識入門瑣談] phụ bản tạp chí *Hồ nghệ* [Teapot] (壺藝) số 11, Đài Loan, 2008 và Trì Tông Hiến, chương V “Danh gia hồ quái trạng hiện hình”, *Tuyển hảo hồ phao hảo trà*, Hữu Nghị, 2005, tr. 107-29.
- (7) Christian J.A. Jorg, Michael Flecker: *Porcelain from the Vung Tau Wreck: The Hallstrom Excavation* (UK: Sun Tree Publishing Ltd, 2001), tr. 54-5.
- (8) Sái Vinh Chương (蔡榮章) trong *Trà đạo giáo thất* (茶道教室): *Trung Quốc trà học nhập môn cửu đường khóa* (中國茶學入門九堂課) (Đài Bắc: Thiên Hạ Viễn Kiến, 2002) đã tổng hợp 9 bài học cho người tập uống trà, viết tương đối đầy đủ về các loại trà và nghi thức pha, uống để huấn luyện cho trà nhân cũng như những ai muốn đi sâu vào ngành buôn bán trà cụ và trà liệu. Tuy nhiên, vì trà được trồng ở nhiều vùng, mỗi vùng có một hay nhiều đặc sản nên cũng tự phát triển một lối riêng cho địa phương mình. Ở Đài Loan hiện nay dùng hai chén đựng trà, một chén nhỏ mà cao, một chén rộng miệng. Khi rót, người ta dùng chén hình ống trước, đổ ra chén lớn rồi dùng chén này như một loại bình ngửi để thưởng thức hương trà.
- (9) Ngụy Dã (960-1020) tự Trọng Tiên, hiệu Thảo Đường cư sĩ người đất Thiểm Châu đời Bắc Tống.
- (10) Học giả Trung Hoa hiện đại [1924-], chuyên nghiên cứu về Hồng Lâu Mộng (Hồng học).
- (11) Theo truyền thuyết, nữ điều chỉ dành riêng cho cung vua đời Tống, và về sau hiếm đến nỗi vua Càn Long đã phải nói là “ít như sao buổi sớm”. Triều Tiên sau này có loại Koryo cũng có màu sắc tương tự.

TÓM TẮT

Trà là thức uống truyền thống của người Á Đông nên việc sản xuất các loại trà cụ có một lịch sử phát triển lâu đời. Từ thời Trung cổ, đồ sứ Việt Nam đã được xuất cảng sang các nước khác, trong đó có một số đồ dùng để uống trà. Đã có thời đồ sứ Việt Nam là sản phẩm được người Nhật ưa chuộng vì lối chế tạo giản phác phù hợp với sở hiếu của họ. Thế nhưng đồ trà Việt Nam thuộc dòng đồ sứ lại không có những nét đặc sắc như đồ trà Trung Hoa vốn được chế tạo bằng một phương thức khác biệt từ một loại đất riêng. Chính vì nét độc đáo này, hiện nay cứ nói đến tử sa (zisha), Nghị Hưng (Yixing)... thì nhiều người biết đó là ấm trà đất nung của người Hoa.

Vài chục năm trở lại đây, từ khi chính quyền Hoa Lục mở cửa thông thương với bên ngoài, việc sản xuất và tiêu thụ ấm trà bộc phát mãnh liệt. Việc sử dụng, sưu tầm ấm tử sa đã thành một trào lưu và sách vở viết về trà và ấm trà khá phong phú, phổ biến trong giới người Hoa và cả một số người Việt.

Biên khảo này mới chỉ là những nét chấm phá giúp người đọc hình dung phần nào về thú thưởng ngoạn đồ trà, tuy tạo nhả nhưng cũng rất cầu kỳ và lăm công phu.

ABSTRACT

TEAPOTS, HOBBIES DO COST TIME AND CARE!

Tea drinking is a tradition of East Asian people and production of tea ware has a long history. Hundreds of years ago, Vietnamese ceramics had been exported to neighboring countries and Vietnamese tea ware was preferred by the Japanese for its simplicity. However, the Vietnamese tea ware was not made of special materials as in China, and zisha clay or Yixing became the Chinese unique names for their teapots nowadays.

Ever since their open-door policy was enacted in the past few decades, the production and consumption of Chinese teapots are booming. Their usage and collection become a-la-mode and books on teas/tea wares are plentiful, circulating within the Chinese and Vietnamese communities.

This article is a summary of tea ware collection and a bit of knowledge for this artful hobby.