

Với các cao thủ trà giỏi, cách thưởng thức trà cũng không thể thiếu nhuần ‘trà giáo’ của họ.

Uống trà khi rảnh rỗi hay phởi để giải khát khi mệt mỏi hay để ‘hành lễ’ nghĩa là tùy vào khoái cảm....



Vàng quý lắm, thành mớ có câu quý như vàng - đến bà cũng quý lắm, đáng giá từ hàng ngàn đồng - đây là chuyện xưa đời, lòng ni ngoài vàng ra thì còn biết nhiều thứ khác có thể gây uýnh lòng đến tranh giành chia chác. Thế kỷ 20 chỉ nhìn tranh nên lòng nhiều buồn vì đau khổ, hôm nay là vàng đen. Vậy chỉ trong thế kỷ 18 thì đến quốc Anh, trà cũng mém thành vàng (lá) vì đã xa gần khi người cho cuộc chiến dành để lập công của Hiệp Chúng Quốc. Họ xa xăm vậy, trà đến coi có công đồng người bá bối, chúng họ giúp an thần mà còn gia tăng sinh lực, thành ra trà đến của chúng họ còn rõ ràng hơn họ.

Hôm nay tại Luân đôn, dân chúng vẫn còn thói quen uống cà phê trà chiều, kêu bằng afternoon tea

break - B&c kinh, Tokyo, đài loan, Colombo (Tích Lan) và Mumbai (n đ&)... cũng v&y - Ng& i dùng c& trà này coi nh& là ng& i savoir-vivre, bi&t h& ng th& dzăng minh. Vì dù xã h& i đang quay cu& ng t& i chóng m&t thì cũng ph& i có phút t&m đ&ng cho con ng& i ngh& x& h& i l&y s&c chút x&u.

Mà t& i sao l& i trà ch& h& ng cà phê? Y hình cà phê u& ng c& sáng, cà phê hay kèm theo thu&c lá nên cà phê đ& c đ& c r&a chi& u c& nhi& u h&n, trong khi &y trà ai u& ng cũng đ&ng! Thành ra r& i ng& i xu& ng chiêu ng& m trà thì cũng nên bi&t ph&n nào nh& ng m& u chuy&n l& ch s& dzăng hóa xã h& i v& nó, thay vì l& đ&ng cho r&ng cái lá &y t& cây trà m&t n& i đâu đó xa l&c, cu&n theo chi& u gió bay tu&t sang đây r& i r&t cái dùng vào bình trà hay n&m g&n trong đáy c&c!

I. Ch& bi&n và phân lo& i trà.

Dân mình ngó b& thích u& ng trà t& i h&n "trà tàu". Trà t& i n& u v& i lá trà còn t& i xanh, ch& a ch& bi&n g& r&áo, trong khi trà tàu là trà đ& c bi&n ch& theo cách c& a ng& i tàu, đúng th& t&c bài b&n.

Trà t& c h&t lá, b& cành, r& i mang r&a cho s&ch b& i. R&a xong đ& r&áo b&t. K& đó dùng tay vò cho lá trà nhàu ra, r& i m& i b& vào &m n& c đang sôi, ch& ch&ng 3-5 phút riu riu thì t&t l&a. Khi b& vò nát, l&p v& hay thành c& a các t& bào trong lá trà (ch& a tinh d&u, khoáng ch&t, enzymes vv..) v& ra, đ&y các ch&t n& i bào này ra ngoài. Chúng tan ng& m vào n& c & nhi&t đ& cao, t&o h& ng s&c mùi v& cho trà. V& trà t& i có th& l&t và thi&u h&n h& u v& nh& ng n& c vàng trong nh& l&a n&n, h& ng ngai ng& i mùi c& non đ&ng n& i.

Trà t& i h& ng u& ng b& ng chung b& ng tách nh& ng b& ng chén b& ly c& i theo cái ki& u ng& u &m. U& ng đ& gi& i khát và gi& i nhi&t, nh&t là trong ngày hè nóng b&c và sau công vi&c đ&ng áng n& ng n&. U& ng xong "bát n& c chè" m& hôi r&n ra r& i phe ph&y qu&t, cái là th&y mát r& i, mát su&t t& trong ra ngoài, t& trên xu& ng d& i, nghe nh& nh& m s&ng khoái, c& ph&n h&n l&n ph&n xác. Đã đ&u l&m l&n !

Vì trà t& i cùng l&m ch& gi& đ& c vài ngày, thành ra ng& i ta m& i tìm cách ch& bi&n, b&o qu&n ph&m ch&t cho trà, làm nó khô l& i, gi& đ& c lâu, và d& dàng chuy&n v&n.

Th&#i x&#a x&#a y, cây trà ch&# th&#y ở đông nam á châu, Trung Hoa Nh&# t B&# n và m&#y x&# đông d&#ng, nh&#ng có l&# dân t&#c Trung hoa bi&#t u&#ng trà và ch&# trà đ&#u tiên, thành ra trà ch&# bi&#n m&#i có tên trà tàu. H&#i n&#m n&#m trà đã đ&#c ch&# nh&# th&# nào, s&# li&#u không nói rõ, có th&# lá trà ch&# đ&#c mang ra hong ph&#i cho khô đi chẳng? D&#n dà văn minh ti&#n tri&#n, ph&#ng cách ch&# bi&#n trà t&# t&# tinh vi nhiều kh&# r&#i r&#m cho h&#p th&# hi&#u và kh&#u v&# c&#a trà gi&#i. Thì ng&#i tàu kh&#i kh&#i làm trà theo ki&#u gia truy&#n, đ&#u di&#m k&# l&#ng h&#u b&#o toàn bí m&#t dòng h&#, thành ai đâu m&#t thì gi&# b&# lá trà vô ki&#ng hi&#n vì làm màn nhìn sâu nhìn sát. Kh&#o c&#u phân ch&#t chỉ cho dz&#c dz&#i. Mãi t&#i khi đám âu châu ghé m&#t dòm vào thì đám lá trà m&#i đ&#c kéo lên... bàn m&#.

Trà đ&#u ng có tên khoa h&#c là *Camellia sinensis*, lá xanh quanh năm, bông tr&#ng nh&# không h&#ng, thu&#c h&# theaceae, m&#c trong (hay g&#n sát) vùng nhi&#t đ&#i, nh&#t là ở khu v&#c đông nam châu á và châu phi. N&#u c&# đ&# t&# nhiên, cây trà d&#m cao t&#i m&#i l&#m hai m&#i th&#c, nh&#ng trong các v&#n trà, ng&#i ta gi&# cho nó kho&#ng trên đ&#i 1 th&#c là cùng. Cây trà vì đ&#c t&#a th&#p nên có khuynh h&#ng tr&# b&# ngang, búp n&#y tùm lum, cây phình ra nh&# cái m&#t bàn, d&# dàng cho chuy&#n thu ho&#ch.

Trà kh&#i s&# đ&#c hái t&# mùa xuân cho t&#i h&#t mùa thu, nghĩa là trong kho&#ng đ&#u tháng 3 t&#i gi&#a tháng 11. Vào đ&#p đông, th&#i ti&#t l&#nh h&#n chút xíu, cây trà đ&#c ngh&# d&#ng s&#c đ&# ph&#c h&#i năng l&#c cho mùa sau. Tr&#ng c&# 4 năm thì cây đã có th&# hái lá đ&#c. Tuy th&# c&# trăm năm, nh&#ng đ&# b&#o đ&#m ph&#m ch&#t, c&# sau 3- 5 năm thì chúng đ&#c nh&# đi và tr&#ng l&#i l&#a m&#i. Trung bình sau m&#i đ&#t hái, ng&#i ta ph&#i ch&# 10-12 ngày đ&# đ&#t trà tr&# búp cho đ&#t hái k&#.

Trà thích h&#p v&#i môi tr&#ng acide nghĩa là đ&#t có pH th&#p, khí h&#u ph&#i thoáng, ph&#i th&#ng xuyên đ&# ánh sáng, đ&# nóng (10-30 đ&# C) và đ&# m (m&#c n&#c m&#a t&# 2 - 2.3 th&#c m&#i năm) - nh&#ng... cũng đ&#ng m&# t&#i ng&#p l&#t làm thúi r&# hay nóng t&#i b&#c khói làm nám lá - và càng ít gió càng t&#t. Khó t&#nh v&#y nên trà th&#ng ch&# đ&#c tr&#ng trên các s&#n đ&#i, có tên g&#i th&# m&#ng là 'n&#ng trà'. Trong n&#ng r&#y y, ng&#i ta tr&#ng thêm nh&#ng cây cao, m&#t công đôi ba vi&#c, che bóng mát cho trà b&#t r&#m má h&#ng, đ&#ng th&#i khi cây thay lá, đám lá ch&#t r&#i r&#t xu&#ng thành phân bón nuôi cho b&#i trà thêm t&#t t&#i.

Búp trà là m&#m lá non tr&# t&# đ&#u nhánh, có m&#t l&#p 'lông t&#' m&#n tr&#ng nh&# b&#i ph&#n, kêu b&#ng 'b&#ch mao'. Hái trà là hái cái búp này, và tùy theo cách th&#c, ng&#i ta còn hái kèm thêm nh&#ng lá non n&#m ngay bên d&#i búp. Ph&#m ch&#t c&#a trà tùy thu&#c vào búp và đám lá non này. Trà tinh ch&# hoàn toàn b&#ng búp bao gi&# cũng ngon nh&#t và m&#c nh&#t. đ&# non c&#a lá trà gi&#m đ&#n t&# búp xu&#ng đ&#i, càng xa búp ch&#ng nào lá càng già thêm ch&#ng n&# (đ&# l&#n cùng màu đ&#m thêm) và ph&#m h&#nh trà làm ra s&# càng gi&#m. Nói rõ ràng h&#n thì búp trà và hai lá trà đ&#u tiên ngay d&#i búp là ph&#n tinh hoa c&#t lõi nh&#t c&#a trà, tr&#c ti&#p nh&# h&#ng t&#i giá c&# tiêu th&#.

Cho t&#i nay trà h&#u nh&# v&#n đ&# c hái b&#ng tay, tuy r&#ng &# m&#t s&# v&#n trà tân ti&#n, máy móc t&# đ&#ng và bán t&# đ&#ng đã đ&# c x&# đ&#ng. Hái trà là công vi&#c h&#u nh&# dành cho ph&#n - và tr&#nít - đ&# đ&#ng b&# hoá chuy&#n hái trà, các v&#n trà dùng m&#t que tre v&#i đ&# dài qui đ&#nh theo t&#ng v&#n, th&# hái trà c&# đ&#t cái que tre m&#u đó vào nhánh trà mà ng&#t cho đúng tiêu chu&#n.

K&#ng trà cũng y chang nh&# k&#ng r&#u nho, nghĩa là cũng có màn phân ng&#i th&#. Cách ch&# bi&#n khác bi&#t s&# t&#o ra nh&#ng lo&#i trà khác bi&#t. Vì ph&#m ch&#t c&#a trà tùy thu&#c vào nhi&#u y&#u t&# nh&# đ&#t đai, phong th&#, th&#i đi&#m th&# ho&#ch và cách th&#c thu ho&#ch (nghĩa là s&# lá hái kèm)...vv... nên r&#i ng&#i ta m&#i làm màn ch&#m đi&#m và x&#p h&#ng cho trà đ&#a vào nh&#ng tiêu chu&#n sau :

- đ&#n đi&#n trà : quan tr&#ng nh&#t, n&#i tr&#ng và s&#n xu&#t trà, m&#t khi t&#o đ&# c tên tu&#i ch&# đ&#ng trong th&# tr&#ng ‘&#m tách’ thì gói trà xu&#t kho dĩ nhiên ph&#m ch&#t đ&# c b&#o đ&#m và đ&# c chi&#u c&# k&# h&#n, cho dù giá thành có cao h&#n chút đ&#nh.

- L&#a trà : m&#i năm nho tr&#ng cùng v&#n ch&# thu ho&#ch m&#t đ&#t. Trà trái l&#i, có th&# nhi&#u đ&#t, nh&#t là &# vùng nóng, có th&# hái quanh năm. Các v&#n trà &# vùng cao v&#i khí h&#u l&#nh h&#n thì mùa hái trà s&# b&# gi&#i h&#n, nghĩa là s&# đ&#t thu ho&#ch t&#ng c&#ng trong năm s&# ít l&#i. Trong ng&#n trà, trà cùng l&#a (vintage) là trà có lá hái trong cùng vùng và cùng đ&#t, khác v&#i trà pha tr&#n (blending) là lo&#i trà tr&#n l&#n t&# nhi&#u l&#a hay có khi t&# nhi&#u v&#n trà khác nhau. Tùy th&#i đi&#m thu ho&#ch mà l&#a trà có tên g&#i khác bi&#t. L&#a ‘con so’ là l&#a hái đ&#u tiên.

Sau gi&#c đông miền cây trà v&#n vai t&#nh th&#c v&#i n&#ng xuân êm &#, lá cho khi &#y nh&#, m&#n và m&#m m&#i, nên r&#i trà làm ra đ&#u t&#i đ&# l&#t l&#o v&# c&# h&#ng l&#n v&#. Sau đó, cây trà b&#c vào th&#i kh&#c sung mãn, lá l&#n đ&#n và n&#ng ch&#u s&#c s&#ng, trà có h&#ng v&# tinh t&# đ&#m đà s&#c s&#o nhi&#u l&#n h&#n. Lên r&#i thì ph&#i xu&#ng, càng v&# sau lá trà có th&# tăng s&# l&#ng (nhi&#u h&#n) nh&#ng ph&#m ch&#t s&# gi&#m đ&#n. R&#i ng&#i ta làm màn x&# h&#i, tuyên b&# ch&#m đ&#t v&# mùa cho trà ngh&# ng&#i tune-up.

Trong v&#n trà, trà đ&# c phân ra làm nhi&#u h&#ng. Ngon nh&#t là trà siêu h&#ng, làm b&#ng búp, t&#c là đ&#t trà non. R&#i sau đó h&#ng đ&# c x&#p theo con s&# th&# t&# c&#a lá trà hái đ&#i búp và k&# t&# búp xu&#ng.

Theo tác gi&# Phan Xuân Hòa trong cu&#n Vi&#t-Nam G&#m Vóc 1960 thì :

H&#ng nh&# t (th&# ng h&# o h&# ng) : lá 1-2

H&#ng nh&#i (th&# ng h&# ng) : lá 3-4

H&#ng ba (h&# o h&# ng) : lá 5-6.

D&#i lá th&# 6 thì ch&# còn m&#t tên g&#i chung là trà m&#n.

M&#y c&#ng trà t&#i ngoài ch&# là lá trà h&#ng có h&#ng, &#n &#n xù xù, bán cho ai thích trà t&#i mua pha u&#ng c&#m h&#i.

Cách th&#c ch&# bi&#n trà t&#o ra nh&#ng lo&#i trà khác nhau.

Kinh doanh ch&# bi&#n trà trong các v&#n trà nh&# n&#ng tánh gia đình, th&#ng là công vi&#c tay ch&#n, còn trong các v&#n l&#n thì, m&#t ph&#n hay t&#t c&#, dùng máy móc k&#ng h&#. Gì thì gì, các giai đ&#n cách th&#c ch&# bi&#n bao gi&# cũng gi&#ng nhau. T&#ng quát nh&# sau : Lá trà hái trong n&#ng r&#y v&#a mang dz&#a, l&#p t&#c đ&#c làm cho b&#t n&#c li&#n b&#ng cách hong ph&#i đ&#i ánh m&#t tr&#i hay b&#ng h&#i nóng. Đ&#m lá trà xanh m&#t và dày c&#ng, khi m&#t n&#c, s&# x&#m s&#c xu&#ng, m&#m đi và x&#p h&#n l&#i, s&#n sàng đi vào khâu ch&# bi&#n.

Ph&#ng cách ch&# bi&#n trà : Tho&#t tiên là "đ&#n" cho lá trà đ&#p ra nh&#ng không t&#i nát, m&#c đích làm v&# các không bào ch&#a tinh đ&#u và enzymes (đi&#u t&#) c&#a lá trà. Tinh đ&#u trong lá trà là nh&#ng h&#p ch&#t h&#u c&#, khi đ&#c phóng thích, s&# ti&#p xúc v&#i oxygen (&#c) trong không khí, v&#a đ&#ng n&#ng &#c là chúng v&#i vàng "ôm ch&#m" l&#y và l&#i tu&#t vào lòng. K&#t qu&# là h&#p ch&#t hoá h&#c bi&#n đ&#ng đ&#i tên. Chuy&#n "tan v&# gia c&#ng" vì ng&#i đ&#p h&# &#c ni đ&#c khoa h&#c nô&#n là hi&#n t&#ng (hay ph&#n &#ng) oxít hóa – oxidation, t&#c lên men - fermentation.

Lên men r&#u dùng n&#m làm ch&#t xúc tác (kích thích ph&#n &#ng), kéo dài 1-2 tu&#n cho t&#i c&# tháng – l&#m khi còn dài h&#n nh&# trong ch&# bi&#n Champagne - Lên men trà dùng enzymes làm ch&#t xúc tác. Lá trà ch&#a nhi&#u lo&#i enzymes. Enzyme quan tr&#ng nh&#t là polyphenol oxydase -

vißt tßt PPO - hoßt đßng tßt nhßt 27-28 đß C. Men khi lên sß tßo hßng vß rißng cho trà. Men chß nên lên vßa đß, lên quá đßa thißu kißm soát sß làm phßm chßt trà gißm đßn. Thành ra giai đßo nß lên men là giai đßo nß cßn nhßi uß cßn trßng và chßnh xßc, mßc đßch đß "hßm" kßp thßi cho vißc lên men đßng lßi đßng lúc.

Thßi gian lên men trà chßp nhoßng, tß 20 tßi 40 phút là cßng, rßi phßi hßm ngay lßi vßi nhißt đß cao (90-100 đß C) bßng cách đßa lißn đßm lá vào trong lò rang bßp sßy hay trong các thùng hßi nßc đßng sôi (nhß cách chß bißn cßa nhßt bßn) – ß nhißt đß này, enzymes ‘đß ra’ và mßt hßt hoßt tßnh - Trong chß bißn trà không lên men, sau khi quay cußn cho đßp thì lá trà đß cß sßy/hßp ngay lßp tßc. Vißc chß bißn trà tßi đßy coi nhß xong, chß còn chß trà ngußi, phân hßng rßi mang ra thß trßng cho trà gißi nhßm nhiß thßng thßc.

Phân loßi trà : Men lên càng nhißu, sßc xanh ban đßu cßa lá trà càng mßt đi, màu trà sß càng sßm lßi. Chính thßi gian lên men dài ngßn khác nhau đß tßo ra nhßng loßi trà khác nhau, đßa vào tß lß "hoßa men" trong trà.

Trà đßu cß chia ra 3 loßi chßnh :

. không lên men : trà không qua giai đßo nß lên men. đßm lá trà sau khi bß đßn ra thì đß cß sßy hßp ngay lßp tßc. đßy là cách chß bißn lßc trà - cùng bßch trà và hoßng trà (... có lß) -

. lên men bán phßn : thßi gian ngßn, men không lên trßm phßn đßu mà chß sßng sßng. Nßi tißng nhßt đßm này là trà ô-long không khác.

. lên men toàn phßn : trà đß cß đß lên men theo kißu chín đßy (hßu nhß 100%) thßy trong hßc trà và hßng trà (trà đßn, trà đß)

Cß 100 kí lô trà tßi sß chß làm đß cß đß 20 kí lô trà đßn là hßt đßt.

II. Anti-oxydant và tßnh kßch thßch cßa trà.

Antioxydant là chuyện quá xá hot hit nay trong lãnh vực ẩm thực.

Ngay gần thì sự sống là một hành trình oxyt hoá liên tục, một chuỗi phản ứng hoá học đầy chuyển biến. Oxyt hóa cần thiết trong sinh hoạt đời sống, giúp muôn loài tăng trưởng hữu ích. Bởi mô ông trẻ tuổi, căng tràn oxyt hoá ra khỏi chuỗi trình tự sống thì gian là bỏ o đũa coi nh... thôi thôi.

Trong phản ứng oxyt hóa, cấu trúc hóa học của vật thể bị oxygen phá hủy. Oxyt hóa thay đổi và thay thế các mô tế bào. Trong cơ thể sinh vật, oxygen được chuyển biến vòng tròn hằng 'chuyên chở công việc' có tên gọi riêng là oxydant hay oxydiser. Xui cái... chuỗi phản ứng oxyt hoá đầy chuyển biến cần thiết và cùng lúc lại tạo ra những chất không bền vững, có tên nôm na là free radicals. Free radicals cũng tạo nên những phản ứng hoá học đầy chuyển biến khác, tạo công và hủy hoại tế bào sinh vật, gây nên những lão hoá tế bào... cái già xúng xính nó thì theo sau, huhu...

Hên cái là... trẻ sinh trẻ đẹp, nên trẻ mới tạo ra cái 'bảo an cảnh sát' antioxidant để kìm chế các oxidant. Oxidant khi bị giảm hoạt tính thì free radicals trong máu cũng giảm. Nói cách khác antioxidant làm lão hóa chậm lại và kéo dài xuân thì... - Hallelu...ú...ú...a !

Nhưng... Tiềm ẩn xã hội đã làm thay đổi cách sinh hoạt và thay đổi các môi trường sống chung quanh (ô nhiễm không khí, khói và bụi, tầng ozone, thuốc lá, rượu, stress, hoá chất, ô nhiễm thực phẩm...) Hậu quả là trong cơ thể lượng free radicals gia tăng thì đó là những antioxidant đều có hoạt động ráo riết cách mạng cũng không hoá giải kịp...

Một số khảo cứu khoa học gần đây đã liên hệ trực tiếp đến các free radicals với hơn 50 loại bệnh, trong đó phải kể tới ung thư, tim mạch và stroke. Điều này đã làm bùng nổ chuyên gia hữu trách thì giờ trong y học phòng ngừa và y học môi sinh (sinh thái ?)

Khám phá ra các chất 'oxidant-antioxydant' là một khám phá kỳ lạ còn mới mẻ. Tuy một hai thập niên trước đây, thỉnh thoảng chuyển biến antioxydant bằng thành chuyển biến thì số trong ẩm thực. Thực ăn thực uống có antioxydant bán chạy như tôm tươi. Rồi ngày nay ta đã xôn xao các khảo cứu khoa học và trình làng cái list antioxidant cho dân thiên hạ - những người muốn 'trẻ mãi không già' và 'khỏe mãi không bệnh' - tha hồ chọn lựa mà bỏ vào miệng để an tâm sống vui và sống thọ. Trong cái list nhỏ nhỏ và trà dư tửu hậu hàng ngày.

Vậy chất antioxidant của vang và trà nó nằm ở đâu đây ? Thì a nhé chúng có một loại polyphenol có tính antioxidant rất cao. Polyphenol của vang là tannin, chất trong vỏ và hạt nho (do đặc tính vỏ và hạt nho nên rượu đỏ coi như tốt hơn rượu trắng). Polyphenol của trà là catechins (hay flavonoid) chất trong tế bào bìu bì lá trà. Khi trà lên men, enzyme PPO (polyphenol oxydase) sẽ phá hủy catechins và làm mất catechins sẽ giảm đi.

Kết quả : trà xanh vì không lên men nên chứa nhiều catechins hơn, tính antioxydant cao hơn, và do đó đặc biệt coi là tốt cho các thói quen các loại trà lên men khác (bán phần hay toàn phần).

Ngoài ra trà còn có những loại sinh tố có tính antioxydant khác, như vitamins C, A và E. 85% các chất antioxydants từ trà sẽ thoát ra ngoài trong vòng 3-5 phút sau khi gói trà đặc ngâm vào nước nóng.

Theo kết quả công bố của trung tâm khảo cứu Luân đôn, thì cả 2 tách trà (không nghe nói tách bao bì và loại trà gì) tiếp xúc đặc biệt với 7 ly nước cam và 20 ly nước táo sẽ làm mất antioxidant (đặc biệt hồng trà). Có lẽ khuyên nhé, riêng mỗi ngày ta nên nhâm nhi 4 - 6 tách trà là tốt nhất nhé. Cũng có đặc đoán rằng, đặc biệt sữa vào trà (tỉ lệ 2% -10%) trà sẽ giữ nguyên tính antioxidant, nhưng đặc biệt nếu thì tính antioxidant sẽ giảm, vì casein trong sữa sẽ làm catechins mất hoạt tính.

Chất kích thích trong cà phê là caffeine. Chất kích thích trong trà là theine - với nồng độ 2-5% - Caffeine và theine thực ra là cùng một chất, nhưng caffeine trong cà phê bào phát bào tàn, kích thích cao và mạnh (có thể tạo phần sinh học như tăng áp huyết, nhức đầu, nóng bao tử, run tay chân, mất ngủ...vv..), trong khi đó theine của trà thông thường như hàng ngày dài lâu, vì thói quen trà (có vỏ) an toàn hơn uống cà phê rất nhiều.

Gì thì gì, trà gì, chuyên nghiệp hơn tài tử, cũng nên biết vài điều quan trọng sau :

- Vì theine và caffeine là chất kích thích, nên nếu tiếp xúc kích thích bao giờ cũng có ít nhiều - triệu chứng như mất ngủ -

- Nếu uống chung một loại, catechins của trà có thể làm thay đổi hiệu quả của một số thuốc, và

c n tr vi c h p th s t trong ru t.

- Trà cũng c n tr phát tri n h th n kinh c a lá phôi, m y bà b u nên c n th n đ ng l m d ng quá đáng (bao nhiêu tách đ kêu b ng quá đáng thì h ng nghe nói)

- Trà u ng v i chanh r t t vì tăng tánh antioxidant lên g p b i – nh ng c t t trà đá chanh đ ng thì có th tr b ngang và dám còn sanh đái đ ng h ng ch ng, k t l m !

- U ng trà nên đ trà ng m đ (sau 5-10 phút) và u ng lúc v a m i pha thay vì u ng n c trà cũ, h ng v đã m t mà catechins cũng ch ng còn.

III. Theo d u ch n trà

M t chút l ch s ...

Th k 13, âu và á đã trao đ i m u d ch b ng con đ ng t l a và h ng li u. Ng a và l c đã đ c dùng đ chuyên ch trà t Trung Hoa sang vùng Ti u Á C n đông, r i t đây chuy n v Nga Á - Thành ra r i có l dân nga i châu âu bi t u ng trà tr c dân h ng mao, vì nh đã nói, trà ch theo ch n các th ng thuy n hoà lan và b đào nha đ b vào n c anh đ u th k 17.

Cu i th k 14, phát tri n c a ngành hàng h i đi vào th i c c th nh, k ng tàu bu m l n m nh t o nhu c u bành tr ng đ t đại. Khi các c ng qu c Anh Pháp Tây (Ban Nha) B (đào nha) Hoà lan c c th nh dz i, chúng bèn đ xô tìm ki m tài nguyên thiên nhiên và bành tr ng đ t đại... Sau khi Christopher Columbus (Kha Luân B) khám phá ra tân th gi i t c châu m , các đ i c ng âu châu thi nhau dong bu m th ng ti n m n chuy n c m c di dân gi đ t. K nguyên đ qu c-thu c đ a m đ u

Đ qu c B đã là ng n h i đ đ r c r trong 2 th k 15-16, lãnh th tr i dài su t t châu âu sang châu phi (Angola Mozambique) châu m (Brazil) và châu á. Qua th k 17, B y u d n và Hoà Lan n i m nh lên.

Các đ&i c&ng chia ch&ac vùng &nh h&ng, mà khu v&c quan tr&ng nh&t là các đ&o ngoài kh&i t&i đông và đông nam á châu, g&i chung là khu East Indies, nh&m phân bi&t v&i West Indies t&c tân th& gi&i châu m&. đây là nh&ng y&u đ&i m chi&n l&c c& v& quân s& l&n kinh t&, đ&c dùng làm tr&m ngh& ch&n cho các th&ng thuy&n ra vào buôn bán đ&i ch&ac s&n ph&m v&i l&c đ&a á châu, đ&ng th&i cũng là tr&m gác và tr&m ti&p t& m&t khi x&y ra tranh ch&p. đ&u th& k& 17, Hoà lan chi&m Indonesia và chia Malaysia v&i Anh. Philippine thì thu&c riêng B&.

Th&i n& thì chuy&n tranh dành &nh h&ng chánh tr& đ&t đ&i đã đ& s& l&m dz&i. Cu&c chi&n dài 30 năm (1618-1648) t&i âu châu đ&m s&c màu tôn giáo chánh tr&, các c&ng qu&c xúm l&i uýnh nh&u. Lúc &y Tây (... ban nha - Spain) đang c&c th&nh đ&i quy&n Philip IV. V&ng qu&c Tây tr&i dài sang t&i toàn x& B& (...đ&o nha - Porugal) và m&t ph&n nam Hoà Lan. B& n&m trong t&m ki&m soát c&a Tây, ph&i nh&n nh&ng cho Tây thông th& bán buôn t&i nh&ng ph&n đ&t chi&m đ&c & nam m& (Brazil).

S& dĩ B& b& Tây khuynh soát vì vua B& băng hà mà không có con k& v&, vua Tây Philip IV đ&ng th&i do có huy&t th&ng h& hàng, nên nghi&m nhiên tr& thành luôn vua x& B&, B& v&n gi& đ&c l&p v& hành chánh và kinh t& nh&ng chánh tr& hoàn toàn b& Tây khuynh soát trong su&t 60 năm (1580-1640). Mãi cho t&i 1640, công t&c Jo&n de Bragan&a chính th&c tuyên b& quy&n th&a k& ngai vàng x& B&, kh&i binh ch&ng Tây đ& dành ng&i b&u. Jo&n de Bragan&a liên minh v&i Pháp (France), trong n&c đ&nh Philip IV đòi đ&c l&p t& ch&, ngoài n&c tranh dành đ&t đ&i v&i c& Tây l&n Hoà lan.

...dính líu t&i trà.

Trong th& k& 17 đ& qu&c Anh có l& r&ng l&n và hùng m&nh nh&t. "M&t tr&i không bao gi& l&n trên lãnh th& Anh" là câu nói xanh đ&n c&a m&t tr& ăng lê máu l&nh, và câu này đã tr& thành ni&m t& hào c&a dân anh dám su&t t& đó t&i nay. Máu dân Anh không ch& giá l&nh mà còn b&o th&, thành g&p cái chi m&i l& cũng c&n tr&ng d&m ch&ng ch& h&ng v&i h& h&i tay b&t m&t m&ng ôm ch&m hôn l&y hôn đ&, đây là lý do vì sao trà b&c vào Anh t& 1610 mà b& l& là h& h&ng trong su&t m&y ch&c năm, cho mãi t&i khi công chúa B& Catarina de Bragan&a đ&c đ&ng thùng mang xu&ng tàu g&i sang Anh làm v& Charles đ&nh - Charles II. T&i đây đ& thay đ&i không khí, tui xin phép qu&o cua, ba hoa v& nàng Huy&n Trân x& B& này chút đ&nh.

Cha Catarina là vua B& Jo&n de Bragan&a (nói & trên), và m& là công t&c tây Louisa de Gunzman. Các hoàng t&c âu châu th&i n&, th&ng có khuynh h&ng duy trì và phát huy lãnh th& b&ng cách liên k&t, và liên k&t v&ng b&n nh&t dĩ nhiên là qua hôn nh&n. Khi Catarina b&t đ&u

tu i teen thì đ c xe song mã ch li n vô tu vi n, h ng ph i đ đi tu thành bà s ha, mà là đ đ c hu n luy n h u sau này thành v hi n m th o trong tín lý công giáo, x ng đáng nâng khăn s a túi cho đ c ông ch ng t ng lai, m t hoàng thân qu c thích nào đó.

Nh đã nói, B liên minh cùng Pháp đ ch ng Tây và tranh giành thu c đ a v i Hoà Lan. Nh ng r i... than ôi, B b Pháp ph n b i. Năm 1659, Pháp ký hi p c Pyrenées, ch m đ t cu c chi n v i Tây, b r i B cái đùng. B đành ng m đ ng nu t cay, quay sang giao h o v i Anh b ng cách tri u c ng Huy n Tr n Catarina de Bragança, khi y 23 tu i. Giao kèo hôn nh n ký k t gi a B và Anh t i Lisbon ngày 23 June 1661, h i môn g i theo Huy n Tr n là 2 vùng đ t Tangier và Bombay do B chi m gi . Tangier c c b c Ma-r c không quan tr ng, còn Bombay th i B ch có h n 10 ngàn dân, đ c Anh phát tri n thành đô th th ng m i s m u t, góp ph n g y đ ng thanh th cho đ qu c h ng mao sau này.

X B g i giáo sĩ sang trung hoa truy n đ o, và chuy n u ng trà theo h du nh p vào B , ch y th ng vô tu vi n n i Catarina đ c tiá má g i t i tông h c. Sang Anh, Catarina v n l nh k nh n u n c pha trà, chén quân chén t ng bài b n th t c nh th i còn trong x .. R i vi c u ng trà t hoàng h u lan ra trong cung đình và nhanh chóng tr thành phong trào th i th ng c a gi i quý t c tr ng gi .

T 1610 - khi trà theo các th ng thuy n Hoà lan và B đ b vào Anh - t i 1662 lúc Huy n Tr n de Bragança v làm v Charles đ nh và phát đ ng phong trào u ng trà trong gi i quý t c, thì đã x y ra nh ng chuy n chi v trà trên toàn th gi i ?

Xin th a li n :

- Trung Hoa v n đ c quy n chuy n tr ng trà và ch t o trà.

- Dân Hoà Lan đã b t đ u t ch c các bu i ti c trà, và xu t c ng mode này sang thu c đ a New-Amsterdam c châu m .

- Trà bán t i âu châu và m châu hoàn toàn do ‘Dutch East India Comapny’ c a Hoà lan và ‘British East India Company’ c a Anh cung c p. đây là hai công ty do t nh n góp ph n hùn v i

s&# h&# tr&# c&# a chánh ph&#, chuyên nh&# p c&# ng, t&# East Indies v&# âu châu, cà phê, trà, thu&# c lá, m&# c, đ&# ng, h&# ng li&# u...

- đã có tranh cãi v&# trà t&# i hoà lan đ&# c và anh, r&# ng trà dùng đ&# gi&# i khát hay đ&# ‘ph&#’ t&# c là m&# t lo&# i xì ke ma túy.

- Vì trà đ&# c coi t&# ng đ&# ng v&# i xa xí ph&# m nên ph&# i đóng thu&#, thành giá trà bán ra r&# t cao, đây là lý do vì sao trà không ph&# bi&# n trong giai đo&# n đ&# u trên... đ&# t khách (t&# c Anh) !

‘Dutch East India Comapny’ c&# a Hoà Lan đ&# c thành l&# p tr&# c, m&# t mình ngang đ&# c tung hoành âu châu. Năm 1600, ‘British East India Company’ (ph&# n l&# n c&# đông là gi&# i quý t&# c và đ&# i di&# n công quy&# n n&# c Anh) m&# i thành l&# p và làm màn c&# nh tranh ráo ri&# t. N&# hoàng Elizabeth đ&# nh&# t c&# a Anh còn cho công ty này đ&# c quy&# n nh&# p c&# ng trà (và c&# các nguyên li&# u khác) vào x&# Anh và các thu&# c đ&# a c&# a Anh. Công ty làm giàu và th&# nh v&# ng v&# t b&# c, cho t&# i n&# i ch&# 10 năm sau đó, tr&# thành m&# t đ&# ch&# kinh t&#, v&# i r&# t nhi&# u th&# ng thuy&# n có quân đ&# i riêng h&# t&# ng trong h&# i trình th&# ng m&# i. đ&# t thu&# c đ&# a trên nguyên t&# c thu&# c v&# n&# c anh, nh&# ng th&# c t&# do công ty cai qu&# n đ&# u hành r&# i đóng thu&# cho chánh ph&# m&# u qu&# c.

Cùng v&# i Huy&# n Tr&# n de Bragança, phong trào u&# ng trà b&# c phát nh&# th&# y tri&# u, th&# là n&# y sanh chuy&# n buôn l&# u trà (do Hòa lan lén lút mang vào), trà c&# a công ty Anh đ&# n đ&# n đ&# bán ch&# m l&# i và h&# u qu&# là trà s&# t giá, đ&# n dà trà l&# u có m&# t kh&# p m&# i n&# i, ch&# y th&# ng vào bình trà c&# a gi&# i trung l&# u, và r&# t g&# n vào đ&#y c&# c c&# a gi&# i th&# thuy&# n đang nh&#m nhi&# x&# p húp n&# c sôi ngoài quán. Vào th&# k&# th&# 18, &# châu &# u và các vùng thu&# c đ&# a, trà là th&# c u&# ng đ&# ng hàng đ&# u, trên c&# cà phê và r&# u nho - ch&# ch&# u lép n&# c l&# nh có chút x&#u –

Chuy&# n tranh dành thu&# c đ&# a phát sanh cu&# c chi&# n 7 năm (1754-1760) gi&# a hai liên minh Pháp-Tây (ban Nha) và Anh-Ph&# t&# i b&# c m&#. Tuy Anh th&# ng tr&# n chi&# n nh&# ng công quỹ ki&# t qu&#, th&# là chánh ph&# Anh bèn ký hàng lo&# t nh&# ng đ&# o lu&# t thu&# má v&# i m&# c đích trám đ&# y cái kho b&# c đã x&# p lép vì chi&# n tranh.

Không khí x&# h&# i x&# Anh lúc trà kh&# i th&# y góp ti&# ng, ph&# i k&# ra nh&# sau :

Hồi 1610, trà từ Trung Hoa theo những thuyền buôn bán buôn Hoà lan Bờ biển vào. Thói n dĩ chuy n khó khăn và còn duy nhất b n g đ n g bi n. G i thuy n dong bu m t châu âu sang châu á m t 2 năm, mua trà ch t lên mang v m t thêm 2 năm n a, ch n chời là 4 năm dài thoòng. V y n h mode u n g trà ngày càng đ y n h s óng th y tri u, “hot” quá xá là hot. Cu i th k 17 thì dám toàn n c anh u n g trà, ai h n g u n g h n g ph i là ng i l ch duy t.

T i Luân đôn đã x y ra 2 bi n c quan tr n g, đ n đ n g cho trà đi t i đ n h vinh quang. đ u tiên là vi c bùng n tr n đ ch h ch 1665 làm dân chúng sanh c n tr n g r i thay đ i cung cách s n g th n g nh t tr c đó, nh là kh tr ùng v t đ n g, u n g n c n u sôi và hít th không khí trong lành..vv... R i n c đang sôi đang nóng v y mà th dzô tr n g vài lá trà thì u n g cái th y thiên đ n g, t nh h n ra, s c l c gia tăng c ph n h n l n ph n xác và yên trí l n là h n g th b n h ho n chi ráo.

M t năm sau đó, 1666, x y ra tr n ho h n kinh h n thiêu r i m t ph n thành ph . Nh n đó chánh ph làm luôn màn gi i to đ t đ ai, m t ph n thành l p thêm công viên h u t o n h n g vùng cây xanh bóng mát trong thành ph v n dĩ đông đúc, ph n khác nh m t o đ n g nh n g khu v c kinh doanh buôn bán qui c . M t s lô đ t hóa thành v n tr n g hoa ki n g, r i đ c th n g m i hoá thành n i đ u n g trà, kêu b n g tea gardens, cho dân th i th n g trí th c. B i v y gi i th n g l u Anh có thói quen, c u n g trà là chúng kéo nhau ra ngoài v n, c c ch n g đã m i ph i u n g trong phòng trong b p.

Phong l u là de luxe, mà luxe thì khó có chuy n thông th xài chùa, chánh ph ng i ra d d dàng trong h i trà, mùi th nh v n g t n g lai. Th là nhà n c a lát xô vào bi u đóng thu ngay tút xu t.

III. Bão n i trong tách trà.

Sau màn khám phá ra Tân th gi i, các đ qu c thi nhau đ xô t i c m c dành đ t. Tây (ban nha) chi m mi t Nam, Pháp chi m góc đông b c (tân pháp), kho n g gi a là c a Anh. Lãnh đ a c a Anh bao g m 12 vùng đ t. L t g n bên trong và thu c Hòa lan là khu New-Amsterdam, n i các th n g gia m nh ph x Hoà nh p c n g vào t chánh qu c, mode ti c trà ăn ch i th i th n g. Năm 1664, Hoà Lan nh n g New-Amsterdam cho Anh, New-Amsterdam đ c đ i tên thành New-York (city) t đó. Th là lãnh đ a Anh West Indies châu m đang t 12 bi n thành 13, m t con s y hình luôn ch a ít nhi u xui x o !

C vùng thu&c đ&a này đ&c l&p – v&i nhau và v&i m&u qu&c- v& hành chánh l&n kinh t&. T& Anh, m&t viên toàn quy&n đ&c n& hoàng b& nhi&m ch&y sang gi& quy&n “thái thú” đ&i di&n, cai tr& coi sóc con dân, đ&ng lúc c&n thì ý ki&n ý cò v&i đ&m hành chánh b&n đ&a. Dân thu&c đ&a không đ&c quy&n c& đ&i bi&u vào qu&c h&i chánh qu&c.

Sau cu&c chi&n 7 năm v&i Pháp t&i B&c M&, qu&c h&i Anh quy&t đ&nh làm màn tr&c ti&p thu thu& thu&c đ&a h&u gia tăng ngân quĩ qu&c gia đã hao h&t. H& còn có “ý đ&” s& dùng m&t ph&n thu& này đ& tr& l&ng đ&m hành chánh đ&a ph&ng t&i ph& toàn quy&n, nh&m tránh h&n chuy&n l& thu&c vào b&n đ&a r&i há mi&ng m&c quai, sanh khó ăn khó nói và khó cai tr&.

Tùm lum đ& lo&i thu& đ&c đ&t ra, trong đó có thu& trà, mà phong trào u&ng trà khi &y đang nh& th&y tri&u d&ng s&ng. Đây là gi&t n&c sôi làm tràn ly - cái ly v&n đã t& lâu âm & nóng b&ng - đ&n đ&n chuy&n sát vai sát cánh c&a 13 vùng thu&c đ&a đòi đ&c l&p t& tr&, thành l&p Liên minh tách r&i kh&i m&u qu&c.

Chuy&n bão n&i trong tách trà tóm l&c nh& sau :

Tr&c khi có chuy&n đánh thu& thu&c đ&a, lu&t pháp Anh đã l&m c&m r&c r&i th&y bà, chánh quy&n Anh b&t bu&c East India company bán trà cho m& (và cho các x& khác) b&ng đ&ng vòng : Trà nh&p c&ng vào Anh, đ&ng thu& r&i đ&c bán ra. Riêng l&ng trà “xu&t c&ng” t& Anh sang M& thì thu& đ&c b&t xu&ng chút ít (h&i đ&u là 25 %, sau ch& còn 10 %), m&c đích là đ& khuy&n mãi, gi& cho giá trà & thu&c đ&a đ&ng cao quá t&i đ& khó v&i. Thịnh không thu&c đ&a ph&i đ&ng thu& mà thu& ni l&i h&ng mang phúc l&i an sinh n&i đ&a chi ráo. Tr&i th&n &i, vui sao n&i mà vui, &c b&o là khác !

T& 1760, thu& đ&c đánh trên nh&ng s&n ph&m t& chánh qu&c nh&p vào thu&c đ&a, và thu& này ngày càng tăng... Th& là n&y sanh các phong trào ho&t đ&ng kêu g&i ch&ng thu& b&ng cách gi&m thi&u tiêu dùng và t&y chay s&n ph&m.

British East India Company- BEIC- ăn quá n&n và làm quá ra, đ&c quy&n nh&p c&ng hàng hoá t& á vào Anh r&i t& Anh m&i xu&t c&ng sang M& (13 thu&c đ&a), trong đó hàng đ&ng k& nh&t dĩ nhiên là trà. Nh& đã nói & trên, thu& cao n&y sanh màn trà l&u.

Trà lũu thũng là trà cũa đấm thũng thuyũn hoà lan lén lút nhũp cũng vào. Trà chui hũng thuũ, phũm chũt có thũ thua kém tí đũnh – chui thành hũng bũo đũm... chũt lũũng – nhũng nhũm nhò chi, rũ rũ hũp túi tũn là dzui dzũi. Trà Anh bũng sanh đũ, kho chũa hàng tũu sang á cũa BEIC tràn ngũp trà đũng đấm hũt chũ chũa luôn. Công ty mũi la làng nguy cũ phá sũn, hũt lòng xin chánh phũ Anh giúp đũ.

Quũc hũi Anh liũn hũp khũn “đũu nghiũn vũ viũc” nhũm tìm ra... đấp án, rũng phũi tấng mấi lũc (tũc sũc tiêu thũ cũa ngũũi mua) bũng cách giũm giá hàng. Và cách giũm giá lũ nhũt là giũm thuũ. Thũ là có cái nghũ quyũt miũn thuũ cho thuũ c đũa, miũn hũt mũi loũi thuũ, trũ thuũ trà. Và thuũ trà bũy giũ cũng thũp, chũ có tánh tũũng trũng, mũc đĩch đũ ra oai chũt xũ. Bũt thuũ đũng nghiũa vũi sũt giá trà, cái đấm thuũ c đũa đũ hũn là phũi nhũy cũng lén reo mũng, chũp liũn thũi cũ và tung hô vũn tuũ mũu quũc. Tũũng vũy mà ai dũ hũng có vũy. Dũn hoài... Hiũn tũũng và bũn chũt là hai chuyũn tách rũi, lũm khi mũi đũa chũy mũt nũo. Và bũn chũt cũa đũ quũc bao giũ cũng là bóc lũt và bóc lũt tinh vi.

Chuyũn bũt thuũ cho trà cũa quũc hũi Anh còn kèm thêm nhũng chuyũn ác ôn khác, gũp chung trong mũt đũo lũũt kêu bũng đũo lũũt trà, tea act.

Tea act đũi khái nhũ sau :

- Cho phép công ty BEIC nhũp cũng trà thũng tũ á châu vào thuũ c đũa mũ - không phũi đũ vòng sang Anh nhũ trũũc - nghiũa là bũt đũũc mũt phũn thuũ nhũp nũi iũ Anh.

- Thuũ mũi pound trà bũy giũ là 3 pence (rũ hũn trũũc rũt nhiũu) do ngũũi mua nũp khi trà cũp bũn cũng Mũ.

- Lúc iũ Anh, trà đũũc bán sũ theo kiũu đũu giá, bũn hàng nào trũ cao thì mua đũũc. Nay công ty bán thũng sang thuũ c đũa, đũũc toàn quyũn chũn lũa khách mua sũ rũi đấm ni bán lũ vũi ai tùy ý.

Chũ thũng trà vào Mũ và hũ thuũ thì giá trà sũ xuũng thũp, còn thũp hũn cũ trà lũu, thành ra giũi buồn lũu tũ đũy hũt đũt mũn ăn là cái cũng. Nhũng... khoũn cuũi cũa đũo lũũt trà là mũt miũng

xßng khó nußt, nó trßc tißp dành cho BEIC đßc quyßn thßng mßi trà, và sau này BEIC có thß sßlßng đßn thß trßng bßng màn "tßtung tßtác".

Công ty chßn bßn hàng cßa mình, và nhßng ngßi này sß đßa hàng thßng vào thß trßng bán cho tißu thßng lß mà không cßn qua trung gian nßa... Nói cách khác, dân chßy hàng trung gian đßng nhiên mßt job !

Gißi kinh doanh bßt mßn, gißi chánh trß bßt bình... Trong tách trà bảo ßm ßm nßi...

Tâm bảo thành hình tßi Boston, có tên gßi dzßng hoa là 'Tißc trà – Tea party' tßo lßc trßt vßi sßc gió mßnh, chß trong vßn vßn mßt đßm, hàng trăm ngàn kißn trà tß trong 3 thßng thuyßn cßa hßng East India đang đßu tßi bßn cßng Boston, bß cußn vßng hßt xußng bißn.

Sß vißc kß lß nhß dzßy :

Lúc thußc đßa và đß qußc đang gây cßn quá mßng vì cái đßo lußt trà, thì công ty BEIC cß tßnh bß chß trà sang mß bán cho đám "tß sßn mßi bßn" và nhßt đßnh hßng ngßngàng chi tßi bßn "tß sßn dân tßc". Thß là dân thußc đßa yêu nßc bßn phát đßng chißn đßch mßt mßt tßy chay hàng hß, mßt khác kêu gßi đám mß gian giác ngß đßng làm tay sai cho đß qußc nßa (bßng cách ngßng chuyßn trung gian đßi lý giao đßch thßng mßi vßi công ty)

Nhßng... cái bßn tß sßn mßi bßn chó má nß bao giß cũng đßt lßi nhußn cá nhßn lên hàng đßu (yêu nßc là nghĩa vß cßa... ngßi khác), chúng tßnh bß đßt hàng và nhßn hàng nhßp cßng, không đßm xßa chi tßi nß lßc mßn cách mßng cßa nhßn dân ta. Thß là tàu hàng cßa công ty East India cß đßu đßu cßp bßn. Nhßn dân ßc quá xá ßc, và đám "dißu hßu" mß bßn cho xßi bißn pháp mßnh.

Đêm 16 december 1773, tßi bßn Boston, mßt nhóm ngßi đã rß nhau bißu lß lòng yêu nßc bßng hành đßng, cßi trang thành dân da đß bßn xß, kéo nhau xußng tàu hàng, lßi ba cái kißn trà qußng tßm hßt xußng nßc, trong tißng reo hò cß vß cßa qußn chúng nhßn dân bß trß. Sau đó Boston đßnh thißt quân lußt, vua Georges III cho chißn thuyßn và quân đßi tßi phong toß hßi cßng làm màn cßm vßn, cho tßi khi nào dân chúng Boston bßi thßng ngß đß thißt hßi mßi thôi.

Thái độ của tài sản đã gây công phẫn, hàng ngày tại Boston – Massachusetts, mà còn lan ra toàn khu vực 13 thuộc địa Bắc Mỹ.

Ngày 14 October 1774, trong một buổi họp để hội đồng nhân dân các vùng thuộc địa do Massachusetts tổ chức tại New-York, 56 đại biểu nhân dân của 9 trong 13 thuộc địa Bắc Mỹ đã đồng lòng ký tên vào một thỉnh nguyện thư gửi cho quốc hội Mỹ, tố cáo cách hành xử của đoàn của nhà cầm quyền Anh tại Boston. Georges III điên tiết thêm, loan báo đám thuộc địa muốn phản loạn. Sự việc này thúc đẩy cánh "bác câu" Mỹ, xôn rầy với tin tức rằng có thể thông qua việc họp tác với quốc hội. Lòng dân xích lại gần nhau hơn. Phong trào cách mạng đòi độc lập trở nên cao hơn dưới gió.

Ngày 19 April 1776, Anh mang quân đến tại Massachusetts nhằm truy tìm và tiêu diệt một kho vũ khí của quân cách mạng tại Lexington. Giao tranh xảy ra làm 200 lính Anh thiệt mạng. Sự việc này châm ngòi cho cuộc chiến tranh giành độc lập tại Bắc Mỹ, khởi đầu bằng phong trào yêu nước Patriots (còn gọi là phong trào vùng dậy Insurgents). Ngay tại Boston 20 ngàn dân quân được vũ trang và lập phòng tuyến tại thị trấn để sẵn sàng còn với quốc gia.

Một năm trước đó, ngày 10 January 1775, Thomas Paine, một nhà trí thức cấp tiến gốc Anh sống tại Mỹ, đã phát hành một tờ báo xã luận có tựa đề 'Lẽ Phải' (common sense), kêu gọi con dân của 13 vùng đất mới hãy chung vai sát cánh đấu tranh, cải biến xích xiềng thuộc địa và độc lập cho đất nước.

...Trước xã hội và trước thế kỷ mới, một công dân thông minh hơn phải quý giá hơn cái đám vô tình quyên theo phải đang mãi mãi tồn tại đâu đâu...

Tờ báo xã luận bán ra được tại hơn 100 ngàn bản, giống tiếng chuông vang rền khắp Bắc Mỹ, và là viên gạch lót đường cho bản tuyên ngôn lập quốc, ký ngày 4th July 1776 với đại diện 13 vùng thuộc địa Bắc Mỹ.

Kết quả : 13 thái thú toàn quyền Anh cuốn cờ quốc gia theo gió lộng dòng buồm trở về các hàng. Cùng với bản tuyên ngôn độc lập, Hiệp định Quốc Hoa Kỳ chính thức ra đời.

Nh&#c l&#i r&#ng...

Năm 1662, h&#i công chúa Huy&#n Trân de Bragança, mang hai châu ô-ly Tangier-Bombay dzia nhà ch&#ng đ&#ng th&#t ch&#t tình h&#u ngh&# th&#m thi&#t B&#-Anh, nàng đã h&# quy&#t tâm qu&#y theo trong hoa li đám trà c&# và m&#y h&#p trà tàu, đ&#ng sáng sáng chi&#u chi&#u n&#u n&#c u&#ng c&#m h&#i cho b&#t n&#i hieu qu&#nh. Dân Anh b&#t ch&#c m&#u nghi thiên h&#, thi đua u&#ng trà t&# đ&#. Xui cái th&#i n&#, do mua bán chuyên ch&# công nhi&#u thu&# cao, thành trà m&#c còn h&#n vàng, nên r&#i trà là th&#c u&#ng ch&# c&#a gi&#i quý t&#c tr&#ng gi&#.



Văn hóa trà.

Năm 1700, trà đ&#c bán trong quán cà phê, n&#i dành riêng cho đ&#c r&#a t&#i gi&#i khát đ&#n h&#t v&#i m&#y em 'trà hoa n&#', đ&#n bà con gái làng hoàng có cho h&#t xoàn cũng h&#ng d&#m h&#o lánh bén m&#ng đ&#t ch&#n vào. Nh&#ng h&#ng vào thì đ&#ng ngoài cũng đ&#ng v&#y.. thành ra r&#i sáng sáng chi&#u chi&#u, xe song mã ch&# các m&#nh ph&# phu nh&#n đ&#u dài dài bên ngoài quán, đ&# h&# nh&# m&#y bác xà ích hay m&#y chú gác c&#a – doormen - ch&#y vô mua bán dùm.

Th&#p niên sau đó, 1706-1717, Thomas Twinning, m&#t th&#ng gia anh chuyên bán cà phê, do thính mũi đánh h&#i th&#y mùi ti&#n trong h&#ng trà, bèn bi&#n m&#y quán cà phê nhà thành quán trà, r&#i m&# r&#ng c&#a cho c&# 2 phái, kho&# l&#n h&#ng kho&# (nh&#ng r&#t kho&#... nói). Th&#a th&#ng xông lên, m&#t s&# quán cà phê bèn đ&#c gi&#t x&#p và bi&#n thành v&#n (đ&# u&#ng) trà - tea garden – có cây cao bóng mát, có l&#i đi đ&#o vi&#n hoa c&# v&#i hàng lantern chi&#u sang bàn đêm, đ&# khách

nh n du tay trong tay thông th  t n b , th  m ng g i k  ! R i kinh doanh th ng ti n, b nh ng t v  tr i c y t  i đ  c th m vào th c đ n cho khách.. R i ho  nh c, nh y đ m v  c  b n ph o b ng buổi chi  u t i...

V  n tr  th nh c i mode, hot th i l  hot, tr m hoa đ a n  trong gi i th  ng l  u l  m ti n nhi  u b c. Gi i trung l  u thoát đ u v  gi i b nh d n sau đ  c ng n o n c mu n  n ch i l  ch l m, th  l  t  t  ph t sanh m n tr  nh p c ng l  u. Năm 1784, đ  gi i quy t chuy n th t thu thu  không ki m soát nội, qu c hội Anh b n th  l ng b ng cách gi m thu  tr  xu ng th t th p, cho c i đ m buồn b n chui kia h t đ t m n  n. T  đ  tr  t  do tung ho ng kh p hang c ng ng  h p.

R i th i t i  u châu, mode ti c tr  tea party, do c c m nh ph  ho  lan kh i x  ng tr  c đ , b ng lan nhanh lan r ng th ng h ng k p. Ti c tr  l  đ p đ  qu i ph  n  t  h p h n h y n t n chuy n tr n tr i đ  i đ t. Qu i b  qu i c  thi đ a đ i ti c v  đ  ti c, t i n i b  b  ch ng con, x o l ng chuy n nh  v  th    lu n m n ‘pha c  ph ’ h u ch ng đ ng giúp dzui dz ng ngh , t i n i qu i  ng than phi n  nh  i l m c c nh  x  hội t n giáo ph i l  l ng, r ng n n t ng gi  đ nh đ ng suy đ i, c n ph i ch n h ng h ng th i đ o đ c s  s p b t t  !

U ng tr  l  mode th i th  ng su t 2 th  k  17-18. T i th  k  19 th  uống tr  tr  n n th i quen h ng ngày của t t cả t ng l p nh n d n t  th nh đ n t  nh . Su t b nh m nh t nh m  t i ho ng h n s m t i v  ngay c  trước khi x a ch n leo dz  gi  ng, l c m  n i m  c ng c  ng  i đ ng ch m ch  n ng tách tr  l n x  x  x p. Người sang uống tr  ngoài v  n, trong ph ng khách, ph ng tr  (tea room hay ph ng v  drawing room). Ng  i nghèo uống tr  trong b p, ngoài ng  ch a, hoặc t  n m t  ba ngoài qu n c c...

S a được pha vào tr  k  t  l c n o th i s  li u h ng n i ch c ch n. Người ta ngh  d n Ho  Lan ch  s a vào tr  t  nh ng n m m t ng n s u tr m l u l m. Trong v n ch  ng Ph p, n m 1680, chuy n tr  pha s a đ  c nh c t i l n đ u ti n trong một l  th  c a N  h u t  c de S vigne g i th n h u h  h ng.

Nguyên do s a được xe d y n v i tr  v n c n l  huy n tho i m  h . C  th  m t trong những nguyên do n y l  kinh tế. H i n m, tr  dĩ nhiên ph i đ t h n s a l  c i c ng - nh t l  nh ng l  i tr  th  ng h o h ng, c  khi c  g n tr m đ  m i pound (gi  bi  u th i đ ), chi u ng m tr  c ng l c th y c i b ng đ u đ ng c n h n châu c n - n n r i người ta b y tr  pha s a vào tr  v i m c đ ch tiết ki m. N c thang x  h i đ  c th m đ nh b ng t  s  tr -s a. Tr  ng gi  th  thi t uống tr  nguyên chất h ng pha, tr  ng gi  s  ng s  ng uống ‘tr  pha s a’ (l  ng s a nhi  u  t l  t y t i ti n), đ m trung l  u uống ‘s a pha trà’ (l  ng tr  nhi  u  t c ng t y t i ti n), c n đ m t i t 

ch&#u phép đ&#ng ch&# đ&#ng u&#ng ...n&#&#c s&#i (t&# c n&#&# c đ&#o).

Gi&#i thì gi&#, c&# pha s&#a vào trà mi&#t v&#y thì đ&#n dà nó thành cái thói quen khó b&#, cho dù sau này trà r&# r&#, r&# còn h&#n s&#a. Nh&#ng khay trà b&#ng ra t&# b&#p, bao gi&# cũng ph&#i có h&# s&#a h&# đ&#&#ng và vài lát chanh đi kèm cho khách tùy nghi x&# đ&#ng.

M&#t nguyên do khác gi&#i thích s&# có m&#t c&#a s&#a trong tách trà là vi&# c b&#o qu&#n trà c&#. S&# là th&#i n&#&#m tách nh&#p c&#ng t&# trung hoa vào quá m&#ng và quá m&#c - &#m tách n&#i đ&#a tuy đ&#y h&#n nh&#ng l&#i thô k&#ch th&#y bà, thi&#u h&#n nét phong l&#u quý phái – tách th&#&#ng b&# r&#n hay b&# n&#t khi trà nóng đ&#&#c rót vào, nên r&#i ng&#&#i ta m&#i cho vào tách chút s&#a tr&#&#c khi ch&# trà, m&#c đích đ&# ngăn ng&#a h&# h&#i. Cũng có nguyên do cho r&#ng vì th&#i n&# trà bao gi&# cũng đ&#&#c u&#ng nóng, r&#i ng&#&#i ta pha chút s&#a dzô đ&# gi&#m đ&# nóng, kh&#i m&#t công ch&# đ&#i hay m&#t công ph&#i v&#a th&#i v&#a x&#p, tiêu t&#ng phong cách ăn ch&#i l&#ch l&#m.

Dân á châu, đ&#m ti&#n phong c&#a trà gi&#i, th&#&#ng u&#ng trà nguyên ch&#t, tuy r&#ng s&# li&#u trung hoa có nh&#c t&#i chuy&#n pha s&#a vào trà, nh&#ng ng&#o b&# h&#ng đ&#&#c h&#&#ng &#ng r&#ng r&#i đ&# thành phong trào th&# thi&#t. Các chuyên gia &#m th&#c soi mói dòm vào v&#n đ&#, đ&# đoán r&#ng, vì th&#i tr&#&#c vi&#c chuyên ch&# trà t&# á sang âu t&#n th&#i gian quá xá, và cũng do cách ch&# bi&#n h&#ng đ&#ng nh&#t, nên có v&# đ&#m trà n&#m ng&# trong h&#m tàu thỉnh không b&#&# đ&#y thêm n&#a, khi sang t&#i châu âu thì chúng đã quá xá tr&#&#ng thành (xem trong cách ch&# bi&#n trà). Do đó trà c&#a dân châu âu u&#ng th&#i n&# là trà đen, v&#i màu n&#&#c s&#m h&#n và v&# ch&#t h&#n. R&#i các v&# n&# l&#u v&#n &#a đ&#a đòi theo th&# hi&#u, nh&#ng cùng lúc ch&# h&#o ng&#t h&#o bụi, bèn làm màn sáng t&#o, ch&# s&#a và thêm đ&#&#ng dzô cho đ&# u&#ng. R&#i quý bà chăm ch&# b&#t quý ông ph&#i hi&#u đ&# noi g&#&#ng. Và phong trào trà-s&#a r&#nh rang đ&#y lên là th&#.

V&#y dz&#i pha s&#a th&# nào m&#i là đúng đ&#u. Cái này thì sách savoir-vivre cũng h&#ng dám kh&#ng đ&#nh, tu&# h&#ng mà đ&# s&#a tr&#&#c hay sau, tu&# taste mà cho nhi&#u hay cho ít s&#a. Thông th&#&#ng ng&#&#i sành đ&#u khuyên các bà n&#i tr&# ch&# nhà khi kho&#n đ&#i trà cho khách, ch&# nên rót l&#ng l&#ng, t&# m&#t n&#a t&#i hai ph&#n ba tách, r&#i đ&# khách t&# ý pha s&#a vào. Và đ&# ch&#c ăn, ng&#&#i u&#ng nên thông th&# v&#a khu&#y v&#a nhìn đ&# &#&#c đoán l&#&#ng s&#a cho h&#p gu h&#p s&# thích.

Giao thông liên l&#c ngày càng nh&#m l&# (n&#y sanh... kinh t&# toàn c&#u), âu châu b&#t đ&#u làm quen v&#i các lo&#i trà khác nh&# là l&#c trà và b&#ch trà. Gu u&#ng trà tinh t&# h&#n l&#i.

Lóng ni tr& phi là lo& i trà đen thông th& ng, châu âu u& ng trà theo phong cách trung hoa, nghĩa là trà nguyên ch&t không pha ch&, nh&t là nh& ng lo& i trà xanh th& ng h& o h& ng. Vì r& ng... gì thì gì, trà gi& ng nh& đ&n bà con gái thanh tân, ph&n son l&a m& ch& t& phí u& ng nhan s&c tr& i cho, ch& vào trà nh& ng s&a đ& ng m&t ong chanh th& m chí c& hoa &&p, thì nh&t đ& nh trà cũng s& gi& m h& ng và gi& m v&.

VI. Gián đ&p trà.

Cu& i th& k& 18, Trung Hoa v& i âu m& v&n là m&t x& s& xa xôi và bí m&t, đ&c quy&n tr& ng trà và s&n xu&t trà. B&c nén c&a Trung Hoa v&n n& i ti& ng là t&t, nên đ&c âu châu &a chu& ng trong k& ngh& ch& t&o đ& dùng và trang s&c (trà c&, n& trang vv...) B&c đ&c các lái buôn anh b& tây pháp đ& xô sang mua v&, x&y ra tình tr& ng khan hi&m b&c. T& đây m& i n&y sanh chuy&n Trung Hoa đòi đ& i trà l&y b&c - nh&t đ& nh h& ng th& nào khác n&a ngoài b&c. Mua bán ki& u n& đ& ng nhiên làm Anh b& th&t thoát quý kim, & nh h& ng t& i công qu& tài chánh. Năm 1793 Anh g& i Lord Macartney sang Trung Hoa làm màn th& ng l& ng, đ& ngh& thay vì b&c nén, Anh s& tr& b& ng hàng hóa và đ& ng c& khoa h&c tân ti&n. Trung Hoa m&t m&c ch& i t& - mu&n u& ng trà ph& i xì b&c, còn không thì kh& i.

Th&c dân đ& qu&c...

Trung hoa đ&c quy&n tr& ng và bán trà. BEIC đ&c quy&n kinh doanh trà sang anh và tân th& gi& i. Th& là th&c dân đ& qu&c - t&c b&n BEIC không khác - bèn âm m& u thâm đ&c, tr& ng nha phi&n & East India r& i ch& sang Trung hoa bán r& cho dân tàu hút c&m h& i m&t ch&p. Ch& cho đám con tr& i nghi&n ng&p tùm lum xong, chúng m& i yêu sách làm màn bán á phi&n l&y b&c, và dùng b&c ni mua trà. B&c nén theo vòng xoay, t& Anh sang Tàu r& i t& Tàu v& Anh tr& l& i. Ng&n g&n là Tàu ph& i đ& i trà l&y á phi&n không khác.

Buôn bán ki& u n& dĩ nhiên là kh&m khá, m&t v&n b&n l& i.. Trung Hoa b& ng thành cái m& vàng quá xá kh&m cho th&c dân Anh tha h& khai thác - và cho các đ& qu&c khác dòm ngó xâu xé sau này –

Đang r&n r&n r& r& v&y mà thỉnh không tri& u đình Mãn Thanh &m & thi&n c&n, coi tây ph& ng là m&m m& ng hi&m h&a tr& c m&t, gi& i h&n cái r&p v& giao đ& ch buôn bán v& i bên ngoài, ch&m đ&t m& u đ& ch t& do, ch& m& duy nh&t c&a kh& u Qu& ng Châu do tri& u đình ki&m soát r&t ch&t ch&. Vi&c trao đ& i hàng hoá gi&a Trung Hoa và bên ngoài h& u nh& ng& ng l& i, thêm vào đó chánh ph& trung hoa còn nghiêm c&m chuy&n buôn bán tàng tr& và x& đ& ng nha phi&n trong dân chúng.

Năm 1839 chánh quyũn Trung hoa tũ ch thu hũn 20 ngàn thùng thuũ c phiũn (mũ i thùng khoũ ng 120 lbs) do Anh nhũ p lũ u vào, rũ i thiũ hũ y gũ n ghũ . Vũ i sũ hũ trũ phũũ ng tiũ n và quân đũ i cũ a chánh quyũn Anh, BEIC mũũ n cũ này, mang quân sang cũ a khũ u Quũ ng Châu đũ i bũ i thũũ ng thiũ t hũ i. Chiũn tranh kéo dài 3 năm (1839-1842, chiũn tranh nha phiũn lũ n thũ nhũ t), Trung hoa chiũn bũ i, phũ i ký vũ i Anh hiũ p cũ c Nam Kinh, Anh đũũ c bũ i thũũ ng chiũn phí, nhũ n Hũ ng kũng làm nhũũ ng đũ a và đũ i Trung hoa phũ i mũ thêm 5 cũ a khũ u khác cho cho tây phũũ ng ra vào buồn bán tũ do.

Ấu châu xũm xĩt uũ ng trà, nhũ ng dân Anh ngũ bũ đũ ng đũ u bũ ng vũ sũ tiêu thũ . Trà thiũ t ra đũ theo cũn Marco Polo tũ Trung Hoa vũ ấu châu bũ ng con đũũ ng hũũ ng liũ u và tũ lũ a, ngang qua Tiũ u Á (trung đũng và phũ cũn) tũ thũ kũ 13-14 lũ n.

Dân tũ c uũ ng trà sũ m nhũ t ấu châu chính là dân Nga hũ ng khác. Trà tũ Trung Hoa cũ m cũ p theo lũ ng lũ c đũ sang Tiũ u á, rũ i tũ đũ lũ làng theo vũ ngũ a tiũ n vũ Nga á và sang cũ tây ấu. Nhũ ng cũ thũ vì hành trình di chuyũn quá lũu, khí hũ u không thích hũ p, nên trà đũ hũ ng cũn cũ hũũ ng lũ n sũ c, và rũ i vào quên lũng cũũg ?

Theo sũ liũ u thì đũ u thũ kũ 15, ngũũ i đũ u tiên mang trà tũ Trung Hoa vào Bũ chính là cha Jasper de Cruz, mũ t linh mũ c thũ a sai đũng Tên - đũ n đũ n viũ c cũng cũũa Huyũn Trũn de Bragança phát đũũ ng phong tràũ uũ ng trà trong triũ u đũnh Anh khi nũng vũ làm vũ ‘Chũ Bũ ng Sũ c’ - Charles đũ nhũ -

Đũ u thũ kũ 18, Trung hoa vũ n và cũ cũn đũũ c quyũn trà. Đũm BEIC nhìn xa trông rũ ng, tìm cũũh trũ ng trà trong khu East India cũ khí hũ u đũũ t đũ i y chang Trung hoa - là nũ i trà mũ c và phát triũ n tũũ i tũ t - Cũũ hũũ t giũũ ng trà mang vũ tũ Trung hoa đũũũ c gieo trũ ng ũ bũ c cũ n - Assam và Darjeeling - nhũ ng hũũ t trà gieo cũ đũũ c ra, cũn bũ ng nhũ cũ trũ mũ m thì dzũũ i cũũg tũ nh bũ ... đũũ t. Trũ ng hoũi hũũ ng mũ c cũũg nũ n, nhũ ng rũũ i giũũ c mũ trà vũ n tiũ p tũ c đũũũ c hoũi vũ ng ũ p ũ trong nũ i cũũ mong !

Năm 1820, cũũ nhà thũũ o mũũ c hũũ c tìm đũũũ c ấu Assam (đũũg bũũ c cũ n) mũũ t lũũ i cũũ hoũng mang vũ Anh phũn cũũũ t, tũ ra nó cũũh là cũũ trà bũũ n đũũ a. Thũ là um xũũm phong tràũ ng và sũũ n xũũũ t trà tũ i Assam. Cũũg trong khoũũ ng thũũ i gian này thũ trũũũ ng trà mũ cũũ a tũ do, BEIC cũũũ cũn đũũũ c cũũh phũ Anh cho đũũũ c quyũn cũũh cũũũng trà nũ a, cũũũg lũũc thuũ trà hũũ u nhũ cũũũũ cũũũ cũũũ.

Năm 1836, trà mên bên đầu tiên được chuyển sang bán tại m&#u qu&#c. Ph&#m ch&#t không thể sánh bằng trà Tàu, nên dz&#i trà mên bên nôm na mách qu&# là... 'trà chua, trà ch&#t' - sour tea, bitter tea.

Tr&#c th&# k&# 19, di chuyển n&# th&#o m&#c t&# n&#i này sang n&#i khác là c&# m&#t v&#n đ&#, vì ph&#ng ti&#n chuyên ch&# khi y&# t&#n kém th&#i gian, ch&#a k&# là khi thay đ&#i môi tr&#ng s&#ng đ&#t ng&#t, cây c&# h&#ng th&# thích nghi k&#p, nh&#t là di chuyển n&... liên l&#c đ&#a ! Mãi cho t&#i khi Dr Nathaniel Ward, m&#t bác sĩ y khoa v&#i thú tiêu khi&#n tìm tòi và nghiên c&#u thiên nhiên cây c&#, tình c&# phát minh ra Terrarium – g&#i nôm na là Ward Case – Terrarium là nh&#ng l&#ng ki&#ng kín, gi&# v&#ng môi tr&#ng sinh s&#ng c&#a các m&#m cây non trong su&#t th&#i gian di chuyển, có th&# kéo dài hàng nhi&#u tháng tr&#i. Nguyên t&#c căn b&#n này đã đ&#c phát tri&#n sau này đ&# ch&# t&#o các nhà ki&#ng - green house - áp d&#ng trong tr&#ng t&#a th&#o m&#c hoa ki&#ng. Hi&#n nay k&# ngh&# tr&#ng t&#a v&#n dùng nh&#ng mini terrarium đ&# giao hàng qua b&#u đ&#n.

Năm 1842, hi&#p &#c Nam Kinh ch&#m đ&#t tr&#n chi&#n tranh nha phi&#n, Trung Hoa bu&#c ph&#i m&# 5 h&#i c&#ng cho đ&# qu&#c Anh vào buôn bán t&# do. BEIC tuy không còn đ&#c quy&#n trà nh&#ng gi&#c m&#ng trà &# Đông &#n v&#n không đ&#t.

Năm 1843, Robert Fortune, m&#t tên tu&#i ti&#ng t&#m c&#a v&#n b&#ch th&#o Edinburgh, x&#p l&#n trong Hi&#p h&#i hoa Chiswick Luân Đôn, nh&#n l&#i sang Trung Hoa - v&#i ti&#n công m&#t r&#p - nh&#m m&#c đích truy tìm hoa th&#m c&# l&# (hoa m&#u đ&#n màu lam) và nghiên c&#u v&# trái đào (tiên) trong v&#n ng&# uy&#n c&#a Thiên t&#.

Đ&# hoàn thành nhi&#m v&# khó khăn này, Fortune h&#c ti&#ng tàu, hoá trang thành ng&#i M&#n Châu đi đ&#c đi ngang. Fortune còn xâm nh&#p vào T&# C&#m Thành đ&# dàng mà không b&# phát giác! Chuyển đi đ&#u tiên dài 3 năm, Robert Fortune đã lén lút g&#i v&# Anh, trong nh&#ng terrarium, h&#n 20 ngàn lo&#i th&#o m&#c.

Chuyển th&# nhì, do BEIC đòi th&# - t&#t c&# phí t&#n và l&#ng l&#u h&#u h&#nh - đ&# tìm tòi nghiên c&#u v&# trà và mang cây trà v&# tr&#ng &# Đông &#n. B&#n cũ so&#n l&#i, Fortune l&#i hoá trang thành ng&#i M&#n Châu, m&#n thuy&#n đi ng&#c sông D&#ng T&# lên t&#i t&#n b&#c Trung Hoa, vào th&#ng nh&#ng v&#n trà thông th&# tìm hi&#u r&#t ráo.

Âu tây tr&#c gi&# v&#n yên trí trà xanh và trà đen là s&#n ph&#m c&#a hai lo&#i cây khác nhau, nay nh&# Robert Fortune, th&# gi&#i m&#i té ng&#a, r&#ng hai lo&#i trà này ch&# khác nhau do cách ch&# bi&#n.

Theo cùng Robert Fortune r&#i Trung Hoa chuy&#n này, không ch&# nh&#ng hoa c&# và cây trà, mà còn thêm c&# m&#t đ&#i ngũ chuyên gia trung hoa giàu kinh nghi&#m trong k&# ngh&# tr&#ng và ch&# bi&#n trà.

Sau này Fortune còn đi thêm 2 chuy&#n n&#a sang tàu, và 1 chuy&#n khác sang Nh&# t đ&# tìm ki&#m thêm th&#o m&#c l&# mang dzia. Các chuy&#n đi này đã đ&#c k&# l&#i trong 3 cu&#n h&#i ký, giúp ông v&# h&#u thông th&# b&#ng l&#i nhu&#n tác quy&#n và bán sách.

Th&#c t&# thì... ph&#n l&#n cây c&# Fortune mang v&# không thích h&#p phong th&# x&# Anh. Ngay c&# trà mang v&# tr&#ng &# Assam và Darjeeling cũng m&#c h&#ng n&#i. Nh&#ng các chuyên gia Trung Hoa đã mang sang Đông &#n nh&#ng hi&#u bi&#t k&# thu&#t v&# tr&#ng trà và ch&# bi&#n trà, xây d&#ng n&#n móng căn b&#n cho k&# ngh&# trà, b&#t đ&#u thành hình và th&#nh v&#ng t&#i Đông &#n, d&#n đ&#n vi&#c ch&#m đ&#t đ&#c quy&#n buôn bán trà c&#a đám con tr&#i.

Ngoài trà, Fortune còn mang v&# Anh m&#t s&# th&#o m&#c m&#i nh&# là Kim Qu&#t, Đ&# Quy&#n, M&#u Đ&#n... nh&#ng hi&#u bi&#t v&# tr&#ng lúa và tr&#ng dâu nuôi t&#m..vv.. Tên c&#a Fortune đ&#c dùng đ&# đ&#t cho m&#t s&# hoa c&# &#y. Trong th&# gi&#i gián đ&#p kinh t&#, tên tu&#i Robert Fortune v&#n đ&#ng hàng đ&#u, đ&#c coi là đ&#p v&# thành công và s&#ng s&# nh&#t, cho t&#i nay v&#n ch&#a ai qua m&#t n&#i !

VII. Xuôi dòng th&#i gian...

Th&# k&# 19...

&# East Indies cây trà b&#n đ&#a đ&#c tìm ra, nh&#ng vì thi&#u kinh nghi&#m ch&# bi&#n nên cũng nh&# không. R&#i Robert Fortune len l&#i vào l&#c đ&#a trung hoa tr&#m c&#p th&#c v&#t l&# đóng thùng ch&# dzia x&#, d&# đ&# đ&#c m&#t s&# chuyên gia trung hoa mang v&# đông &#n m&#n vi&#c v&#i BEIC đ&# ch&# đ&#n vi&#c tr&#ng tr&#t ch&# bi&#n trà, xây d&#ng n&#n t&#ng k&# thu&#t căn b&#n. K&# ngh&# trà t&#i East India đ&#n đ&#n kh&#i s&#c và th&#nh v&#ng m&#y th&#p niên sau đó, làm Trung Hoa h&#t còn màn đ&#c quy&#n làm m&#a làm gió trong th&# gi&#i trà.

Các đ&#n đ&#n trà b&#n đ&#a kh&#m khá và lan r&#ng. T&# Assam và Darjeeling, BEIC còn mang trà sang tr&#ng &# Tích Lan (Ceyland /Sri-lanka) Nam d&#ng, và &# c&# phi châu. Tuy th&# m&#c s&#n xu&#t

ch& h&n h&p vì giao thông chuy&n v&n khi &y khó khăn. Năm 1866, 90% trà bán t&i Âu M& v&n xu&t x& t& Tàu.

Tr&&c kia đ& đi t& âu sang á, các tàu bu&m ‘tall ship’ (1 c&t bu&m) ph&i b&c vòng quanh châu phi, xu&ng t&n mũi H&o V&ng tu&t đ&&i c&c l&c đ&a r&i tr& ng&&c lên. Còn cách khác n&a là đ& hàng & b& bên này l&c đ&a châu phi - h&i c&ng Port-Sad & Đ&a Trung h&i - r&i hàng hoá này đ&&c chuy&n v&n b&ng đ&&ng b& sang t&i b& bên kia l&c đ&a - h&i c&ng Suez & H&ng H&i - xong sau đó m&i l&i xu&ng tàu đi t&p. C& hai cách này đ&u lâu l&c và do đó r&t t&n kém, cho t&i khi xây xong kinh Suez.

Kinh Suez do công ty Suez xây đ&ng, đ&&c khánh thành năm 1869. Công ty Suez là t& h&p v&i ph&n hùn c&a chánh ph& ai c&p và nhi&u c&&ng qu&c khác. Kinh dài g&n 200 cây s&, n&m trong đ&t li&n, n&i li&n hai h&i c&ng Port-Sad và Suez. Nh& th& giao thông âu-á đã rút ng&n l&i r&t nhi&u.

Kinh Suez giúp chuy&n v&n hàng hoá nh&m l&, giá thành gi&m, m& đ&u màn... kinh t& toàn c&u, thay đ&i h&n b& m&t th&&ng m&i th& gi&i. Th&i gian này cả phê còn đang đ&&c nam gi&i &a chu&ng nên cả phê v&n thông đ&ng h&n trà, nh&ng r&i x&y ra thiên tai, m&t lo&i n&m đã tàn phá các đ&n đi&n cả phê & Tích Lan, n&m t& đây lan xa ra, sang t&i cánh đông và t&i c& vùng thái bình đ&&ng, làm các đ&n đi&n cả phê h&u nh& tan nát. Bí th&, thiên h& anh hùng bèn xoay qua nhâm nhi trà cùng v&i đám th&c n& y&u đi&u. Phòng trà u&ng trà t&i âu châu do đó lên cao nh&... c& g&p gió, và thành mode th&i th&&ng nóng b&ng. T&i Anh, n& hoàng Victoria lên ngôi c&u ngũ, đám đ&n bà con gái h&ng ch&u phép ng&i yên trong nhà n&u c&m nuôi con và pha cà phê h&u ch&ng n&a. Chúng túa ra đ&&ng, m&n màn đòi quy&n s&ng vui s&ng kho& và s&ng... t& do – trong s& đó có quy&n t& do t& h&p đ&ng ng&i lê đôi mách - và t& h&p u&ng trà là cách t& h&p hi&n lành nh&t c&a ph& n& v&y.

Th&i Victoria, n& quy&n b&t đ&u c&c c&a b&ng c& trà chi&u, afternoon-tea hay tea-break. M&y bà tr&&ng gi& quý t&c m&&n c& tìm đ&p r&i thay nhau đ&ng ra t& ch&c tea-break m&i qua l&i đ& ch&ng t& vi&c savoir-vivre nghĩa là bi&t ăn ch&i phong nhã. Dinh th& c&ng&i th&i victoria thịnh không xu&t hi&n thêm m&t phòng &c m&i, có tên là parlour, n&i ng&&i ta relax, uýnh c&, tán dóc, nghe nh&c.. trong khi thông th& ph&i phèo xì gà hay nhâm nhi r&&u trà cả phê bánh ng&t.. vv. Parlour room là c&a đám th&&ng l&u. đám trung l&u hay bình dân thì vì h&ng có parlour nên ng&&i ta đành ch&u phép u&ng trà trong family room hay trong living room đ& v&y.

Gì thì gì, trà c& th&i này (nghĩa là đ&ng c& dùng đ& pha đ& ch&a và đ& u&ng) b&ng ngày càng

‘trăm hoa đua n’ tình t& t&i l&nh k&nh phi&n hà. đi cùng v&i &m tách b&ng men s& là nh&ng thìa mu&ng khay b&c, t&t c& đ&ng c& đ&u có hoa văn ren (dentelle) m&t đ&c đ&m c&a th&i victoria n&. R&i th&a th&ng xông lên là nh&ng khăn v&i rua thêu t& m& - khăn tr&i bàn, khăn ăn, khăn lót trà c& vv.. – ch&ng t& s& hi&n đ&n c&a n& gi&i trong xã h&i ngày càng l&n m&nh.

Trà chi&u - trà t&i.

Trà chi&u là c& trà u&ng gi&a 3-5 gi& chi&u, t&c 2-3 ti&ng tr&&c b&a ăn t&i. Cái th&i xa x&a n&, bên âu châu, b&t k& giàu nghèo, ng&&i ta ch& ăn ngày có 2 b&a hà, b&a đ&m tâm lúc sáng s&m và b&a t&i - cũng h&ng rõ t&i sao ăn ít b&n v&y n&a, ai bi&t ch& đ&y dùm tui mang &n - B&a t&i là b&a ăn chánh quan tr&ng nh&t vì là lúc t& h&p gia đình. ăn ki&u n& dĩ nhiên x& chi&u thì hay có màn... sôi b&ng. Ng&&i bình th&&ng sôi b&ng h&ng sao, ráng ch&u mi&t r&i cũng quen, nh&ng gi&i vua chúa quý t&c, nh&t là quý t&c ph& n& n&a, thì dĩ nhiên ph&i... khó ch&u l&m. Th& là n&y sanh c& trà chi&u.

Ng&&i khai sanh ra c& trà ni chính là Anna Maria Stenhope n& qu&n công x& Bedford không khác. Bà nhà giàu ni th&&ng ‘sôi ru&t’ đầu đó l&i 3-4 gi& chi&u, h&ng cách chi ch&u n&i. R&i đầu đó l&i 1840, trong m&t k& ngh& h& mình ên & mi&t quê, day qua day l&i h&ng có ai bên c&nh giúp vui dz&ng ngh&, bà bèn sai gia nh&n bày tách đĩa u&ng trà và ăn bánh (bánh mì bánh ng&t..). ăn v&y th&y lòng vui ph&i ph&i, nên h&i h&t h& tr& v& Luân đôn thì bà ch&ng nh&ng th&ng th&ng ăn ti&p mà còn n&y sanh cái ý g&i thi&p m&i b&n bè t&i ăn chung và đ&u l&o trong khi ch& c&m t&i. Th& là phát sanh c& trà chi&u. R&i phong trào lan ra trong gi&i cung đình quý t&c và l&ng x&ng ch&y th&ng vào sanh ho&t xã h&i trung l&u.

Afternoon tea break ch&y n&a xu&ng t&i gi&i bình dân thì đám lao đ&ng theo h&ng n&i. Lý do là ng&&i lao đ&ng h&ng & không r&i sanh sôi b&ng theo cái ki&u nhàn c& vì b&t thi&n c&a dân tr&&ng gi&. Thì gi& ti&n b&c đầu đ& nhâm nhi c& trà chi&u cho đ&ng ! Th& là c& trà chi&u làm màn bi&n t&u thành c& trà t&i, nghĩa là u&ng trà ngay sau b&a c&m t&i. R&i đ& phân bi&t cái sanh ho&t xã h&i c&a c& trà chi&u/trà t&i này, ng&&i ta bèn đ&t tên cho chúng theo đ& cao c&a cái bàn lúc trà thi&t – nghĩa là đãi trà, g&i đ&i ch& h&ng ch&c có đúng hông nha - C& trà chi&u afternoon tea c&a dân có c&a đ&&c g&i là Low Tea, vì u&ng trong parlour/family room nên bàn u&ng trà th&p, trong khi &y c& trà t&i c&a dân lao đ&ng u&ng trong phòng ăn t&i bàn ăn ngay sau b&a c&m t&i, nên c& trà ni g&i là High Tea. Nghe low-tea hight-tea ng&&i ta bi&t ngay đ&&c giai t&ng xã h&i c&a cái đ&a đang nâng tách trà lên nhâm nhi v&y.

Th& k& 20...

Xu&t hi&n các đ&i u khi&u vũ sôi đ&ng nóng b&ng t& châu m& la tinh, đ&c bi&t là đ&i u Tango n&ng n&n t& át, đã t&o thêm sinh đ&ng trong trà gi&i, ng&i ta chăm ch& t& h&p đ& u&ng trà và đ& th& h&n vào các đ&i u b&c trên sàn nh&y.

Năm 1904, trong H&i ch& th& gi&i t&i St Louis Missouri & M&, hi&p h&i các nhà sản xu&t trà & Assam cũng có qu&y hàng qu&ng cáo. Xui cái th&i ti&t h& năm đó nóng n&c t&i b&t th&ng, h&ng ai th&m ghé ch&n u&ng ly trà nóng c&m h&i, Richard Blechynden, giám đ&c đ&a ph&ng c&a hi&p h&i, b&n cho r&i trà th&ng lên các t&ng n&c đá tr&c khi cung c&p cho ‘&m khách’, và khách hàng bu&i thi&u đ&i u đ&i h&ng h&t. Trà đá chánh th&c chào đ&i và hi&n nay & M& là lo&i trà đ&c dân m& u&ng nhi&u nh&t. R&i đ& d& dàng pha ch& trà đá, ki&u pha u&ng li&n (instant), trà b&t đ&c làm và bán ra, trong có s&n đ&ng và v& thích h&p (chanh, peach...)

Năm 1908, t&i New-York, Thomas Sullivan do mu&n qu&ng cáo nh&ng m&u trà nh&, gói g&n trong m&t bao l&a nh& cho khách đ& ra pha u&ng 1 l&n, r&i khách hàng bu&i đòi mua trà gói t&i đ& cung c&p h&ng k&p vì thi&u bao l&a, Sullivan bu&c lòng ph&i dùng v&i mùng đ& thay th&. Nh&ng r&i n&y sanh hi&u l&m, khách hàng c&a ông b&n th& luôn c& bao vào trong tách n&c, và vì v&i mùng th&m th&u đ& nên tách tr& cũng ‘ng&m’ y chang và khách hàng r&t thích thú hân hoan v&i ‘cách pha ch&’ đ&y tánh sáng t&o này. Sullivan n&y ý làm trà gói tea bag, trà đ&c nghi&n cho v&n r&i đ&ng trong bao gi&y có tánh th&m th&u đ&c bi&t nh& m&t lo&i phin l&c. Trà gói góp m&t v&i trà gi&i t& d&o &y.

*

Ai nói bây gi& m&i là th&i đ&i kinh t& toàn c&u ! D&n hoài !

Vào th& k& 18, n& hoàng Victoria c&a Anh u&ng trà &n đ&, đ&ng trong tách &m trung hoa, qu&y đ&ng hi&p ch&ng qu&c, ch& s&a hoà lan và v&t chanh ma-r&c, khi &y globalization đã rùm beng đầu nào !

(T.N, chuyên gia &m tách... d&m)