





Trà đạo là hoạt động uống trà đặc thù mang tính nghệ thuật, mang phong cách tình cảm riêng của người Nhật Bản, mà đặc điểm chính là pha trà và thưởng trà. Nghệ thuật này đã có hơn 500 năm lịch sử ở Nhật.

Người sáng lập trà đạo là một hòa thượng tên gọi Muratashu Mitsu. Ông đã tìm thấy hứng thú với việc này trong khi uống trà. Sau này, các đệ tử của ông đã phát huy nghệ thuật này và hình thành nên một môn nghệ thuật lưu truyền đến ngày nay.

Những người Nhật thích uống trà thường thành lập những nhóm nhỏ, chọn ngày họp nhau cùng thưởng trà. Số người tham gia mỗi lần không vượt quá 4 người và hoàn cảnh thích hợp nhất buổi trà đạo cũng có những quy định đặc biệt. Những gia đình khá giả thường cho xây ba căn phòng nhỏ trong vườn riêng nhà mình, hai phòng nối liền nhau, trong đó một phòng là phòng trà - nơi tiếp khách trà đạo, phòng kia đốt than, brazier và vòi nước. Phòng còn lại là nơi nghỉ ngơi của khách, phía cách hai phòng kia một khoảng nhỏ. Trong vườn có những con đường nhỏ lát đá, quanh co với hai bên trồng hoa và cây cảnh làm cho không gian trong vườn yên tĩnh và thanh nhã. Bố trí trong phòng trà cũng rất đặc biệt chú ý. Thông thường là treo tranh của các danh họa nổi tiếng, có hoa cắm nghệ thuật để khách mỗi đến thưởng trà nghệ thuật mang hứng thú sắc kính.

Thời gian tiếp khách trà đạo chia ra làm 4 loại: trà sáng (7h sáng), sau ăn cơm (8h sáng), giờ ăn trưa (12h trưa) và câu chuyện buổi tối (6h tối). Khách mời đúng giờ đến phòng nghỉ, gõ vào chiếc chuông gọi báo hiệu đã đến. Chủ nhà nghe tiếng chuông sẽ tiếp phòng trà ra đón khách. Trong phòng của phòng trà có một chiếc chiếu đá để ngồi, khách phải rửa sạch tay trước khi vào phòng. Cửa ra vào có một ô cửa cao gần 3 thước để khách tháo giày đi vào. Khi bước vào phòng phải khom mình tỏ ý khiêm tốn. Nếu khách là võ sĩ thì phải tháo kiếm trước mới được bước vào để buổi thưởng trà không khí hòa bình. Trong số khách, người tinh thông trà đạo được chọn làm người chủ trì. Người chủ trì phải có một chiếc brazier, thanh kim loại. Trong phòng trà, một góc chiếu có một bộ bàn và một chiếc bàn ghế gỗ, trước bộ bàn đặt một chiếc trà đạo. Bộ trà đạo phải thô, nhưng có men màu cam hoặc đen để dễ dàng với kính. Trong khi chủ nhân đun nước thì khách dùng điếu thuốc. Món điếu thuốc này hút sạch tinh dầu phải làm cẩn thận vào thời điểm. Ví dụ: tiếp khách trà đạo vào mùa thu thì món điếu thuốc phải làm giống như lá phong hoặc hoa cúc. Trà đạo pha là loại bột trà xanh được chế biến cẩn thận bằng cách giã nát trong cối đá - người Nhật gọi là nghiền trà.

Có hai cách pha trà: pha đặc và pha loãng. Trà đặc thông thường ba người thay nhau uống một bát, mỗi người ba hớp rồi hút 1/3 bát. Trà loãng mỗi người uống riêng một bát. Trà đặc có màu xanh đậm, hương thơm hơi chát. Chủ nhân múc hai muôi trà cho vào bát, đun sôi, dùng que trúc khuấy đều trà có nước đặc như bột mịn. Bát đun tiên mỗi người chủ trì, người chủ trì nâng bát trà ngang trán rồi mời uống. Khi uống phải chép miệng để ý thức sự đặc biệt thưởng trà ngon của chủ nhân. Khi tiếp khách uống xong thì nghi thức trà đạo cũng kết thúc.

Những đôi khi còn một nghi lễ cao hơn là ăn cơm trắng sau khi uống trà. Tuy gọi là cơm trắng nhưng cũng như cơm nhão.

Trà đũa đã hình thành nhiều trường phái khác nhau, chủ yếu có ba trường phái lớn là: Risenka, Hyosenka và Bushakoro Senka. Mọi nhà đũa theo chế độ gia truyền - tức là con cháu họ kế thừa tiếp làm nghề và chế trà đũa của gia đình đó.

Chức năng ly trà xanh nhỏ như những viên ngọc Nhật nó là một cốc đũa trong tâm hồn. Họ cho rằng thông qua trà đũa có thể phát hiện được giá trị tinh thần của con người. Có người dùng 4 chữ "hòa, kính, thanh, tĩnh" để khái quát tinh thần của trà đũa. "Hòa" là hòa bình; "kính" là tôn trọng người trên, yêu thương người bên, con cháu; "thanh" tức là thanh tịnh, thanh khiết; còn "tĩnh" là giữ gìn một lòng cao khiết của trà đũa: an nhàn.

Trà đũa ngày nay càng phát triển hơn. Nhật Bản, rất nhiều cô gái trẻ dùng tâm sức họ để pha trà đũa, tu nhân dưỡng tính để cuộc sống gia đình cũng như cuộc sống tinh thần phong phú và đẹp hơn.

(Theo sách *Phong tục tập quán các nước*)