

Tùy bút

CHIỀU B'LAO

(*Nhớ Lâm Tuyên những chiều B' Lao*)

Lê Quang Kết

Câu thơ “ **Chiều**” - Hồ Dzếnh đã ám ảnh choáng ngợp tôi suốt một chặng dài của thời trai trẻ: “*Trên đường về nhớ đây/ Chiều chậm đi chân ngày/ Tiếng buồn vang trong mây/ Chim rừng quên cất cánh/ Gió say tình ngây ngây/ Có phải sầu vụn cỏ/ Chát trong hồn chiều nay?..*”. Trong câu thơ có mây, rừng, lũ khách, nỗi nhớ miên man và cảnh chiều buồn. Còn tôi đã bỏ Huế chiều lao xao bước chân lảng đãng rồi định cư với B' Lao mệnh mang sương khói.

Chiều ấy Vân và tôi loanh quanh trên con đường nhỏ gập ghềnh lên Phương Bối. Mây la đà tạo ra những quầng sáng hắt xuống làm ta liên tưởng nắng chiều đang vỗ về ôm ấp khu đồi thông. Cả một khoảng không gian yên ắng chỉ nghe vì vu tiếng gió- thi thoảng có thanh âm vọng lại từ đại ngàn xa. Người B' Lao thổ công kể lại rằng : Ngày xưa của chiều năm cũ có vị thiền sư đã chọn Phương Bối lập thảo am- tâm nguyện về một mạch đất phong thủy cho những công án thiền. Dáng thẳng của thông hóa thân là dương, độ cong đôi cao đôi thấp là âm. Phương Bối hội đủ sự cộng hưởng âm dương của thuật phong thủy phương Đông. Tre trúc và sim tím đan xen là sự dẻo dai, mềm mại và cân bằng âm dương. Nước từ chỗ cao chảy vào nơi trũng- đó phải chăng là năng lượng và linh khí trời đất tụ hội về làm cho môi trường tự nhiên thân thiện hơn với con người? Đất mầm sống của văn nhân thi ca đấy!

Từ Phương Bối dõi tầm mắt về thị xã- phố trà B' Lao hiện ra trong nắng chiều. Trà B' Lao nức hương ai mà chẳng biết. Trà có bao điều kỳ diệu mà các thứ khác không có được. Trà hương, trà mộc, trà tiên, trà thủy chung, trà tình nghĩa. Người Nhật đã nâng nghệ thuật ẩm trà thành một điểm tựa tâm linh : Trà Đạo - uống chè với tinh thần là một nghi thức long trọng, những yêu cầu khắt khe về sự thanh khiết- quy định chặt chẽ về cách pha uống- chỉ dùng trong nghi lễ hoặc tiếp khách trang trọng trong mỗi tương cầu đồng cảm. Nghệ thuật trà đạo phải đạt tới bốn yếu tố cốt lõi “*hòa-kính-thanh-tĩnh*” trong đó coi trọng nhất chữ hòa. Nhà văn Tào Tuyết Cần đã dành nhiều chương trong “*Hồng Lâu Mộng*” để nói về trà và bao nhà nghiên cứu mơ ước được ngồi vào tao đàn “*trà học*” chỉ riêng mơ Giác mộng Hồng Lâu. Nhiều giai thoại trà đậm tính nhân văn đã được truyền tụng nơi đất này.

Anh Lâm Tuyên và tôi một lần điên đã được nghe kể- chúng tôi tạm đặt chuyện chiều năm ấy là “*Bát trăm mã*”. Buổi sơ khai trà B' Lao dưới quyền cai quản của các ông Tây chủ sở. Có một quan Tây giàu có đầy quyền lực muốn tận hưởng lạc thú “*Trăm mã trà*”- như các hoàng đế Trung Hoa thường thưởng thức. Ông ta giao cho vợ chồng người phu trà đứng ra cáng đáng công chuyện. Họ từ miền Trung nghèo khó phải bỏ quê vào xứ này sinh cơ lập nghiệp. Vợ chồng bàn bạc đồng tình nhận tiền mua ngựa, cũng thuận lòng dắt ngựa lên đồi trà gặm lá xanh non nõn nà. Món tiền công thưởng cả trăm bạc Đông Dương- đáng giá trong cơn túng bán và còn là chỗ dung thân nơi xứ lạ nhưng họ đã quyết định “*bát trăm mã*”. Chiều tà tắt nắng, vợ chồng người phu dắt ngựa ra vạt rừng sau và thả chú ngựa tử tù vô tội kia về bên kia Đại Bình Sơn thăm thăm. Từ đó

họ đành ngậm ngùi xa B' Lao đi biên biệt. Chẳng ai biết tông tích vợ chồng người phu sẽ ra sao- chỉ nghe đồn cơn thịnh nộ của ông chủ Tây lên tới đỉnh điểm. Lão cho người lùng sục và thưởng công lớn cho ai chỉ ra chỗ trú ẩn nhưng công toi-vô ích. Quyền lực tiền bạc ư? Nghèo khổ cực nhọc ư? Cũng chưa hẳn có thể đánh đổi và mua được mọi thứ như ai kia làm tưởng?

Truyền thuyết cổ đại tương truyền : Cây chè có nguồn gốc từ Trung Quốc. Vua Thần Nông (năm 2730 trước Công nguyên) trong một lần vi hành xuôi Nam xuống cao nguyên lưỡng Quảng và Vân Nam- vùng đất quanh năm ẩm và ẩm. Nhà vua đang giấc trưa nồng dưới tán lá cổ thụ thì một cơn gió vô tình cuốn theo mấy chiếc lá từ đám cây lạ ven đường- dun dũi rơi vào siêu nước đang sôi. Làn nước bỗng chuyển sang màu xanh ngả một ít vàng và một làn hương thoảng quuyến rũ theo khói lan tỏa ra, ngày càng lôi cuốn ông vua vốn mê say mùi dược liệu. Ném thử nhà vua càng tâm đắc thú vị vì một cảm giác sáng khoái đến tột cùng. Vua ban chiếu, chỉ dụ cho tùy tùng bứng cây về trồng và cây chè có tên từ đó. Người Hán biết thưởng thức trà sớm nhưng lúc đầu việc chế biến diễn ra giản đơn- uống chè tươi hay cầu kỳ hơn trộn gừng tỏi quế rồi đun lên. Các Lạt ma Tây Tạng có kiểu ẩm trà như một bữa chính. Họ đun trà bánh rồi múc ra tô trộn với váng kem sữa- một cuộc trà như thế có giá trị dinh dưỡng chống lại khí hậu khô hanh ở trên độ cao 5000 mét và cái lạnh dưới âm...Mãi tới thời thịnh Đường dưới triều Huyền Tông năm 760, Lục Vũ soạn “Trà kinh” mới thành quy trình chế biến hàn lâm, tựu trung là : -Trà búp tươi - héo nắng - héo mát - rũ hương - lên men- sao diệt men - vò - sấy nhẹ - tạo hình - đóng gói - sấy khô - bảo quản trong thoáng mát. Và ẩm trà đã thành thú văn hóa tao nhã của tao nhân mặc khách - thắm đằm lễ đời, tình người.

Người B' Lao thích dùng trà nóng. Mùa hè một tách trà nóng vừa thổi vừa uống để tăng bốc mồ hôi giảm nhiệt làm người khoan khoái nhẹ nhàng. Mùa đông uống chè chống lạnh -tăng nóng cho cơ thể- tâm thái mãn cảm hơn- đầu đó trong tận cùng tâm thức một chút từ tâm hỷ xả với người. Lâm Tuyền thích cả rượu lẫn trà. Anh thích thứ chè tươi dân dã. Những bát chè gừng nước xanh pha màu diệp lục tự tay anh pha chế để thết bạn văn chương. Uống vào nghe chát chát nơi cổ họng nhưng rồi ngọt hậu và ấm lòng thân sơ bạn bầu. Ngày ấy dung dị và giản đơn, Lâm Tuyền mơ ước chỉ vài sào đất cuốc xới rải hạt ươm chè là ấm êm hạnh phúc. Thế mà chuyện nhỏ ấy có bao giờ thành hiện thực đâu- anh nhỉ?

Câu thơ anh viết buổi chiều năm cũ giờ hiện về trong trí nhớ: *“Bấy lâu anh biết em buồn/ Héo hon với một tâm hồn vẫn văn chương/ Đã không nhà cửa ruộng vườn/ Lại còn chật hẹp đồng lương tháng ngày...”*. Ruộng vườn chẳng có nhưng có tấm lòng thơ cho người B' Lao nhớ cũng quý lắm rồi – phải không anh? Mấy hôm năm trước lúc về Thanh anh nhắc chuyện *“Hương trà B' Lao”*, tôi vẫn nhớ như in...

Chuyện rằng: Có chàng thi sĩ nghèo túng nhưng giàu thơ. Nhiều thiếu nữ mê thơ anh nhưng chẳng ai màng chuyện cưới xin. Đã *“Ngũ thập tri thiên mệnh”* mà vẫn phòng không đơn chiếc. Buồn vương anh lang bạt khắp chốn. Tình cờ nhà thơ đăng tử ghé B' Lao. Ngày ngày chàng ta đạp xe vu vơ quanh đồi trà như tìm kiếm. Có người thì thắm- người có tuổi làm thơ nọ đã phải lòng nàng làng chè cuối xóm. Chị ấy hơi luống một chút nhưng còn duyên chán . Và họ cưới

nhau thật. Mấy bà ác miệng xì xầm- chẳng tình chẳng nghĩa chi mô, của đó làm sao mà để đái. Chàng và nàng lẳng lạng chăm chút vườn chè hạt- rồi vỡ đất trồng mới chè cành, chất chiu mỡ quán nhỏ. Đầu thôn cuối xóm lại bất ngờ với tin sốt dẻo- cũng từ miệng mấy bà ác ý kia- mục vợ chàng thi sĩ có mang đấy- chẳng rõ chủ nhân bụng to kia là ai nhỉ?... Vượt qua thói đời- miệng thế thị phi, cuối cùng họ có đủ nếp tẻ hảnh hoi- cậu trai nhỏ đã vào lớp một, chị gái lớn vừa xong tiểu học. Cả hai kháu khỉnh thông minh dễ thương và gia đình đang quây quần chồng chồng vợ vợ con con một nhà êm ấm. Chuyện chẳng ai ngờ lại lạ lùng và kỳ diệu đến thế. Người lối xóm bảo thế này thế nọ. Có người nói được liệu trà linh nghiệm như thuốc tiên còn anh ưng “*thơ hóa*” gọi phép lạ lừa đời kia: “*Hương Trà B’Lao*” đấy- Nhớ không anh Lâm Tuyền?

Chiều B’Lao ngày ấy chúng tôi đưa anh dù chỉ là vọng tưởng. Lâm Tuyền ơi! Bao năm với B’Lao, Madagoui hay Đà Lạt anh vẫn chưa hưởng một chút thư thái an nhàn nào trong sinh hoạt vật chất vốn rất khó khăn ngày ấy. Giờ đây Phúc và tôi đủ tiền đãi anh rượu ngon quán bà Tư đầu ngõ mà anh có uống được đâu?

Ngõ nhỏ nơi sớm tối anh đi về lầy lội có lần anh em lúy túy té ngã ôm nhau giờ là lộ lớn Nguyễn Văn Trỗi thênh thang. Gái út Nga mới ngày nào giờ đã là sinh viên trên giảng đường đại học. B’Lao phở núi sáng rực điện lưới từ Đa Nhim, Hàm Thuận- Đa Mi, Đại Ninh... Già làng Mạ buồn Dạ Nghệt vẫn nhắc anh “***Gom piết- piêng sa -nhô rằm- tâm pót***”⁽¹⁾. Thuyền hội giờ đông vui chở đầy thơ mà anh thì vắng bóng. Nhớ! Nhớ chiều B’Lao. Nhớ anh Lâm Tuyền Tĩnh.

⁽¹⁾ *Làm cơm, nấu canh, uống rượu cần, hát dân ca pót (Thành ngữ Mạ).*

Lê Quang Kết
Trường cao đẳng công nghệ và kinh tế Bảo Lộc- Lâm Đồng
ĐTNR: 063 717123- DĐ : 0907 615510
Email : lequang54@gmail.com