

MỘT SỐ LOẠI NƯỚC UỐNG DÂN DÃ Ở HỘI AN

Lê Thị Ngọc Hương

Ở Hội An, bên cạnh những món ngon nổi tiếng như cao lầu, mì Quảng, bánh bao bánh vạt, xí mại, đậu hủ,... còn có một số loại thức uống cũng là một phần làm nên cái “hồn” của phố Hội. Hiện nay thức uống rất phong phú và đa dạng từ những loại nước uống dân dã địa phương cho đến những loại nước uống được du nhập từ các địa phương khác, thậm chí cả nước ngoài cũng đã xuất hiện phổ biến trong các hàng quán. Trong bài viết này tôi xin giới thiệu một số loại nước uống dân dã mà người dân Hội An vốn quen dùng từ xưa đến nay.

1. Nước chè

Đây là loại nước uống thường ngày của người dân Hội An từ miền quê cho đến thành thị. Nước chè ở đây là loại nước uống phổ biến, dễ uống và được người dân ở đây phân biệt rất rõ ràng chè là loại chè già hay chè Tàu tức là chè có cả cộng, thân và lá được phơi khô có màu đen, thường bán trong rổ, thúng, trong bao lớn không có bao bì nhãn hiệu như trà. Để nấu nước chè thơm ngon cũng cần có một số kinh nghiệm riêng. Thường thì người ta nấu trong nồi đồng, ấm đất hoặc sau này là ấm nhôm. Chè được rửa sạch, cho vào ấm

nước đang đun sôi, một lát sau chế thêm ít nước lạnh ấm rồi tiếp tục đun sôi. Tiếp tục như vậy thêm 2 lần nữa thì cộng chè mềm và cho ra loại nước chè đậm ngon. Cách uống chè cũng rất dân dã bởi khi uống, rót chè ra bát hoặc dùng gáo dừa có cán để múc nếu nấu trong nồi. Bát uống chè là loại bát tròn, lớn, làm bằng đất nung, sau này có thêm bát tráng men. Uống nước chè phải uống khi nóng mới ngon. Nước chè trước đây cũng như hiện nay người ta không gánh đi đổi mà ngồi một chỗ cố định thường ở các góc chợ, chỗ những cây cổ thụ lớn có bóng mát. Và điều đặc biệt người ta nấu chè để đổi, thường dùng từ “*đổi nước*” chứ không dùng từ “*bán chè hay bán nước*” và lý do vì sao thì cũng chưa có câu giải thích nào mang tính thuyết phục nhất. Ngày nay tuy có rất nhiều loại bát, chén



được tráng bằng men sứ rất đẹp nhưng người đời nước chè vẫn thích giữ nguyên chiếc bát thô để đựng nước chè bán cho khách. Và dường như những người uống vẫn thích những chiếc bát thô này được sử dụng khi uống có lẽ nó phù hợp hơn một loại nước uống bình dân như chè đen.

2. Nước chè đậu ván

Đây là loại thức uống được nhiều người ưa chuộng. Đến tận bây giờ dân gian truyền miệng nhau câu ca dao: “*nước chè đậu ván đem rang, uống thơm ngọt lịm cả làng đều ưa*”. Đậu ván có thể sử dụng vỏ (*vỏ lụa*) hoặc hạt, người ta mua vỏ đậu ván ở các quán bán chè ngọt về phơi khô, cho vào chảo rang vàng rồi trộn với chè lá nấu thành nước uống hoặc có thể mua hạt đậu ván còn nguyên về rang vàng có mùi thơm nấu nước uống. Ngày nay người ta đã rang đậu ván sẵn và phân thành gói nhỏ để bán nên rất tiện cho việc sử dụng. Loại nước chè đậu ván có một mùi thơm khó tả. Bưng bát nước chè đậu ván nóng thường thức mới cảm nhận hết được cái hương vị hấp dẫn của nó. Cách uống nước chè đậu ván này cũng giống cách uống chè là không sử dụng ly tách sang trọng kiểu cách mà chỉ cần dùng chiếc bát sành hoặc chiếc gáo dừa khô mộc mạc đem đến cảm giá thú vị cho người thưởng thức.

3. Nước chè tươi

Chè tươi thường được bày bán từng bó nhỏ ở các chợ. Chè được mua về, lấy lá bỏ cọng, rửa sạch, vò bằng tay hoặc cho vào cối giã dập rồi nấu. Trước đây có một số nhà người ta ủ chè

tươi khoảng một ngày cho chè chín rồi mới đem nấu, nhưng hầu hết vẫn dùng cách vò lá rồi nấu uống. Cho chè xanh vào nồi hoặc ấm nấu thật kỹ cho ra chè để uống. Cũng có người cho nước sôi vào ngâm vài phút rồi đổ nước này, sau đó mới đem nấu uống. Khi nấu, bỏ thêm vào ấm một ít gừng tươi giã dập để lấy mùi thơm. Trước đây người dân Hội An vẫn sử dụng bát để uống nước chè tươi nhưng ngày nay người ta đã sử dụng ly thủy tinh, sứ, inox,... để uống hoặc mời khách.

4. Nước lá mồng năm

Tết Đoan Ngọ, dân gian thường gọi là tết mồng năm là một trong những lễ lớn được tổ chức thường xuyên vào ngày mồng 5 tháng 5 (*âl*) hằng năm. Tại Hội An, hầu như nhà nào cũng cúng hoặc ăn tết mồng năm. Bên cạnh lễ cúng ông bà tổ tiên, vào dịp này tục hái lá thuốc hay mua lá thuốc mà dân gian gọi là mồng năm để dành nấu nước uống cũng rất phổ biến. Hàng năm vào những ngày trước tết Đoan Ngọ (*5/5 Âm lịch*) tại chợ Hội An hay các chợ vùng ven lân cận bày bán nhiều loại lá cây, có loại lá tươi, có loại lá đã phơi khô. Vào những ngày này tất cả các mặt hàng ở chợ đều tấp nập người mua kẻ bán, đặc biệt là các loại lá cây mồng năm được nhiều người lựa chọn, không khí nhộn nhịp như ngày tết cổ truyền.

La mồng năm không phải là loại lá cây thông thường mà hầu hết là những loại cây thuốc Đông y có tác dụng chữa bệnh. Một số loại cây lá phổ biến được bày bán trong dịp này như:



5 để nấu uống quanh năm thay cho nước trà, chè. Đặc biệt, lá mồng năm được nấu uống nhiều trong mùa thời tiết nắng nóng để thanh nhiệt cơ thể. Cách nấu nước lá mồng 5 cũng tương tự như nấu nước chè nhưng mùi vị của loại nước này rất thơm bởi sự tổng hợp của nhiều loại cây lá mang mùi vị đậm trưng mà khi chưa nấu mùi đã rất thơm. Uống nước lá

Cườm đường, chó đẻ, hoắc hương, hành mọi, cam thảo, chè tiên, từ bì, lan mai, nõ trắng, ngũ trảo, tía tô, đậu sen, ngũ gia bì, chùm gửi, hà thủ ô, cây tré, dò dề, ôi sễ, bướm, rẽ quạt, ngò đất, đinh lăng, chuối, sả, rễ tranh sen, cỏ mực, mắc cở, thúi địt, lá lốt, lá tre, đài sen,... Những loại cây lá này có rất nhiều công dụng như an thần, bổ thận, bổ gan, cầm máu, mát gan, tiêu thực, chữa cảm sốt, đau khớp xương, thông tiểu, trừ độc, trị sinh bụng, thanh nhiệt cơ thể...

Theo quan niệm dân gian, các loại cây lá nếu được đón ánh nắng đúng trưa mồng 5 tháng 5 âm lịch thì sẽ trở thành những loại cây thuốc có tác dụng trị bệnh. Vì vậy, trước trưa ngày mồng 5 người ta thường đi chặt, nhổ hoặc mua cây lá về, chặt phơi theo từng loại riêng, đợi đến đúng Ngọ trưa ngày mồng 5 dón chung lại thành một đống ở giữa sân phơi thật khô và bỏ vào bao, cất ở nơi khô ráo để dành nấu nước uống. Có nhiều người chuẩn bị lá mồng

mồng năm khi còn nóng sẽ làm tăng thêm hương vị thơm cho loại nước uống bổ dưỡng và đặc trưng này.

Các loại đồ uống ở Hội An tuy không thuộc vào hàng nổi tiếng như các món ăn nhưng trong đó chứa đựng nhiều điều thú vị, trải nghiệm theo thời gian và đã làm nên cái “hồn” sự tinh túy trong nếp ẩm thực của Hội An nói riêng và văn hóa Hội An nói chung. Tính mộc mạc, dân dã ấy đã làm nên cốt cách của cư dân nơi đây, tạo nên một sự riêng có trong văn hóa “uống” của ẩm thực Hội An mà có lẽ hiếm nơi nào có được và duy trì thói quen ấy cho đến ngày nay.