

TRÀ “MÓT” Ở HỘI AN

Trang Thi

*Cho tôi xin một ly trà đá
Góc phố nơi tôi hay về qua
Cho tôi quên tạm những vội vã
Nghe anh em chuyện đời vui
buồn...
Nhấp trên môi ly trà tôi thấy tôi
không nhỏ nhen và bon chen
Sát nhau lại sao bình yên những
phút nghĩ bình minh
...Và thấy bao điều ta dường
như đã quên ôi chuyện xưa, chuyện
hôm nay
Vẫn những khi ta cùng ngồi
uống...*

(Đình Mạnh Ninh)

Uống trà là một nét văn hóa lâu đời trong phong tục của người Việt nói chung và của người dân Hội An nói riêng. Uống trà tạo nên một thú vui thanh tao làm cho người thưởng thức có cảm giác hương nội để thanh tâm, tĩnh trí, hướng ngoại để tri âm, tri kỷ.

Nói đến “trà” thì có rất nhiều loại: trà sen, trà móc cau, trà gừng... Uống trà không những giúp chúng ta giải nhiệt, ngăn ngừa các bệnh tim mạch, huyết áp

cao... mà còn giúp chúng ta giảm stress và cân bằng cuộc sống. Giữa cái nắng oi bức và thời tiết khô hanh của mùa hè làm cho cơ thể con người trở nên mệt mỏi, uể oải, chỉ muốn bù đắp thật nhiều nước. Lấy cảm nhận từ bản thân, anh “Mót” đã nghĩ ngay ra một loại thức uống giải khát, thanh nhiệt và đem lại sức khỏe tốt cho mọi người mà chỉ riêng ở Hội An mới có, đó là trà “Mót”.

Khi đặt chân đến với phố cổ Hội An du khách cảm thấy vui thích với không gian yên tĩnh cùng với vẻ đẹp lung linh, huyền ảo quyện mùi hương trầm phố cổ. Đặc biệt khi đến đây du khách lại được thưởng thức thêm một loại thức uống bổ dưỡng mà không nơi nào có được. Đó là trà “Mót”, một loại nước uống thảo mộc - sả chanh. Loại trà này đã đem lại cho người Hội An cũng như du khách đến tham quan thêm một cảm giác mới. Thưởng thức nó mọi người sẽ có cảm giác yên tâm bởi sự thanh khiết, trong trẻo, không phẩm màu hay bất cứ loại phụ gia nào.





cũng rất đơn giản nhưng toát lên được 1 cái nhìn thẩm mỹ. Cho 1 ít đá vào ly, mức khoảng 2 vá nước thảo mộc cho vào ly, bên trên trang trí bằng 1 trái táo đen, 1 lá trà xanh và lá sen trông rất hấp dẫn. Chủ quán hàng là anh “Mót”, một biệt danh mà khách hàng mến mộ đã đặt cho.

Khi thưởng thức trà “Mót” sẽ cảm nhận

thấy sự tươi khỏe tràn đầy sức sống bởi mùi thơm dịu của các loại thảo mộc, thanh ngọt của đường phèn. Trong những đêm hè oi bức hay sau hành trình tham quan phố cổ về đêm, còn gì tuyệt vời hơn khi thưởng thức ly trà “Mót” thảo mộc dưới ánh đèn lồng lung linh huyền ảo của phố cổ - một nét đẹp chỉ riêng có ở Hội An♣

Trà “Mót” được chế biến từ các loại thảo mộc: táo đen, gừng, quế, lá dứa, búp sen non và đặc biệt hai thứ không thể thiếu là sả và lá chanh. Cách chế biến loại thức uống này cũng rất đơn giản: đun nước sôi cùng với các loại thảo mộc sả, lá chanh, trà xanh đến khi sôi thì bỏ thêm ít đường phèn vào và đun cho đến khi tan hết đường, khoảng 30 phút sau nếm độ ngọt vừa phải là có thể cho ra ly và dùng ngay. Cách chế biến tưởng chừng như đơn giản nhưng để làm nên 1 loại thức uống ngon và tốt cho sức khỏe như vậy thì cũng cần có sự khéo léo trong khâu chế biến từ chuẩn bị nguyên liệu cho đến cách chế biến, nên bỏ loại thảo mộc nào vào trước, loại nào vào sau tất cả là bí quyết của “chủ nhân”.

Trong khu phố cổ Hội An, mọi người có thể thưởng thức trà “Mót” tại một hàng quán nhỏ trước nhà số 150 Trần Phú. Quán hàng chỉ có 1 bảng hiệu nhỏ được kẹp bằng 2 cái móc bấm, 1 đèn dầu, 2 cái bàn nhỏ với 1 cái ghế xĩa thảo mộc, 1 cái ghế nồi nước thảo mộc vừa mới pha chế, bên cạnh trang trí 1 bình hoa sen trông rất bắt mắt. Cách trang trí cho ly nước thảo mộc