

"Ghé" Nhật Bản thưởng thức trà xanh rang Houjicha, trà gạo rang Genmaicha...

20:40 26/09/2018

Được ưa chuộng bởi mọi dân tộc trên thế giới, nhưng tại Nhật Bản, trà đã thành một nét văn hóa, một nghi thức nhiều quy tắc kén chọn cả người thưởng thức lẫn nguyên liệu. Tiên phong các nguyên liệu trà nguyên bản của Nhật về Việt Nam, Morico đã có những tùy biến linh hoạt để mang cơ hội thưởng thức trà Nhật đến gần với nhiều người.

Thưởng trà khắp thế giới

Trà nổi danh là thức uống được ưa chuộng trên toàn thế giới. Cùng là trà, những mỗi quốc gia có văn hóa uống trà rất riêng biệt. Trà tại Anh Quốc thường được thưởng thức vào lúc xế chiều bên bàn tiệc đơn giản với chút bánh quy, thực trà vừa uống vừa nhìn ánh hoàng hôn tan dần mà suy tư về cuộc đời.

Tại Ấn Độ trà được dùng với một ít sữa, đường, thậm chí một ít muối. Đặc biệt ở Trung Quốc, trà có đến hàng ngàn loại và đa dạng cách dùng tùy vào từng tầng lớp.

Chính vì vậy, không chỉ là một thức uống tốt cho sức khỏe, thanh nhiệt, thanh lọc cơ thể mà từ rất lâu trà đã trở thành nét văn hóa đặc trưng của nhiều dân tộc, là chiếc cầu nối giữa con người với con người, giữa nền văn hóa này với nền văn hóa khác.



Không chỉ là một thức uống tốt cho sức khỏe, thanh nhiệt, thanh lọc cơ thể, mà từ lâu trà đã trở thành nét văn hóa đặc trưng của nhiều dân tộc

“Hiếu” một dân tộc qua cách thưởng trà

Thông qua tìm hiểu cách dùng trà của một dân tộc trong quá trình thưởng thức người ta có thể nắm dần cá tính, đạo lí của dân tộc đó. Ví dụ qua cách thưởng trà đạo Nhật với nhiều quy tắc khắt khe về không gian, thời gian, thao tác và nguyên phụ liệu, bánh trái đi kèm có thể thấy được đặc tính trầm lặng, khiêm cung của người Nhật.

Tại Nhật, phòng trà phải là không gian tĩnh lặng, thanh tao, nhẹ nhàng để tạo sự ấm áp, trù mển cho cả chủ lẫn khách. Thông thường, một buổi tiệc trà thường kéo dài lên tới bốn tiếng và trong suốt thời gian này chủ và khách phải luôn nhỏ nhẹ, từ tốn khi nói chuyện.

Ở Việt Nam, văn hóa uống trà bình dân hơn. Trà có mặt ở khắp mọi góc ngách, từ các nhà hàng sang trọng tới vỉa hè, góc phố, được dùng trong mọi trường hợp bất cứ khi nào có hai hay nhiều người. Trà dùng để bạn bè, tri kỷ dốc bầu tâm sự, trà dùng để đón khách, kính các bậc sinh thành. Đôi khi, uống trà một mình giúp cho lòng bình thản lại với vị đắng đắng thơm nồng.

Đa phần người thích uống trà là người lớn tuổi nhưng giới trẻ, do ảnh hưởng bởi văn hóa uống trà “hiện đại” nên sẵn sàng đón nhận các phiên bản pha trộn giữa nhiều thành phần như trà sữa.



Do ảnh hưởng bởi văn hóa uống trà “hiện đại” - giới trẻ ngày nay sẵn sàng đón nhận các phiên bản trà mới

Morico, tinh hoa trà Nhật hảo hạng

Khác với suy nghĩ thưởng thức trà Nhật phải là thưởng thức trà đạo, Morico đã tiên phong mang các loại trà tiêu biểu của Nhật Bản về Việt Nam nhưng được linh hoạt ứng dụng theo một cách thức mới. Đây là sự kết hợp những loại trà tinh túy nhất của Nhật Bản với cách thưởng trà của người Việt. Sau dòng trà xanh Matcha, Morico chọn lọc và nhập về thêm hai loại trà có hương vị không hề thua kém là trà xanh rang Houjicha và gạo rang Genmaicha.



Trà xanh Matcha xuất hiện tại Việt Nam năm 2009

Nếu trà xanh Matcha nổi tiếng với hương vị “Đắng đầu môi, ngọt cuống họng” thì Houjicha có vị ngọt dịu dàng hơn, ít bị oxy hóa, có thành phần dinh dưỡng cao và đặc biệt có lượng Cafein ít nhất trong tất cả loại trà phổ thông, còn Genmaicha mang vị hòa quyện giữa trà và gạo rang độc đáo, có một chút bụi bụi từ trà, thơm ấm từ gạo, vị bụi thơm dễ chịu.



Houjicha là loại trà sao rang lửa lớn, ít bị oxy hóa, có thành phần dinh dưỡng cao và đặc biệt có lượng cafein ít nhất trong tất cả loại trà phổ thông

Đảm bảo từ nguồn nguyên liệu được chọn lọc kĩ càng như trà xanh Matcha nhập từ vùng sản xuất trà xanh lớn và uy tín Shizuoka, Houjicha từ cố đô Kyoto. Đặc biệt trà Genmaicha sau bao nhiêu lần “tuyển lựa” công phu Morico đã tìm ra được loại trà thơm bùi vị trà, thơm mùi gạo rang, màu trà khi pha xanh đẹp tự nhiên.

Về sức khỏe, các loại trà hảo hạng từ Nhật không chỉ thanh lọc cơ thể mà còn giúp ngăn chặn, tiêu diệt sự phát triển của các tế bào ung thư, chống oxy hóa, giúp da mịn màng, tươi trẻ và hồng hào. Thêm vào đó, hợp chất EGCG có trong trà có tác dụng đốt chất béo và giúp giảm cân hiệu quả.



Không chỉ đa dạng với các loại trà thượng hạng của Nhật Bản, Morico cũng là "phù thủy" của các loại đồ uống, món tráng miệng với sự biến tấu của các nguyên liệu từ trà đặc biệt là Matcha

Dẫn đầu trong xu hướng về thưởng trà Nhật theo phong cách Việt, Morico mong muốn mang lại cho thực khách những trải nghiệm thoải mái và yên bình nhất trong không gian đương đại Nhật với bình trà hương vị thơm ngon, đẹp, khỏe cả thể chất lẫn tinh thần.

Cao Huyền (T/h)