

"Siêu phẩm" trà ướp hoa sen giá 40 nghìn đồng/búp hút dân Hà thành

08:27 17/06/2018

Trà ướp hoa sen hiện đang là một trong những sản phẩm “hot” của mùa hè, đặc biệt thu hút khách hàng Hà thành.

Cũng như mọi năm, mỗi dịp mùa sen về, thì sản phẩm trà ướp hoa sen lại được người tiêu dùng Hà thành đặc biệt quan tâm.

Anh Thành Công (Nam Từ Liêm, Hà Nội) chia sẻ, anh có một sở thích, cũng là một thú vui tao nhã, đó là trà. Cứ mỗi dịp hè về là nhà anh lúc nào cũng phải có vài búp trà sen để nhâm nhi buổi sáng, trưa, chiều, tối.

“Chỉ có mùa hè sen mới nở rộ, nên không năm nào tôi bỏ qua dịp này để thưởng thức những búp trà sen thơm ngát”, anh Công cho biết.

Anh Công cũng cho biết, ngoài thưởng thức, anh cũng hay đặt mua để biếu, tặng những người bạn ở vùng miền khác.



Sản phẩm trà búp sen hút khách Hà thành. Ảnh: Minh Phương

“Mọi người rất vui mỗi khi nhận được quà là trà sen. Sản phẩm vừa không quá đắt đỏ, nhưng lại vừa vô cùng ý nghĩa, thơm thảo như tấm lòng của người Hà thành chúng ta vậy”, anh Công cười vui nói.

Theo chia sẻ của chị Phương – chủ một cơ sở chuyên bán trà búp sen ở Tây Hồ, Hà Nội thì, trà ướp hoa sen là một loại đặc sản quý của người Hà thành nói riêng và người Việt nói chung, nên mỗi độ hè về, gia đình chị lại làm không nghỉ tay vì số lượng đặt quá nhiều.

“Từ đầu hè đến giờ sản phẩm trà ướp hoa sen bán rất chạy. Có tuần tôi phải chạy đến vài nghìn búp trà sen vì nhu cầu quá lớn. Năm nay sen Hồ Tây mất mùa, lại nở muộn cả tháng so với năm ngoái, nên nhiều khi khách gọi đặt, tôi phải hẹn khách lần sau”, chị Phương kể.

Tại nhà chị Phương, không khí làm trà sen vô cùng rộn rã. Cả không gian tràn ngập hương hoa sen thơm ngát.

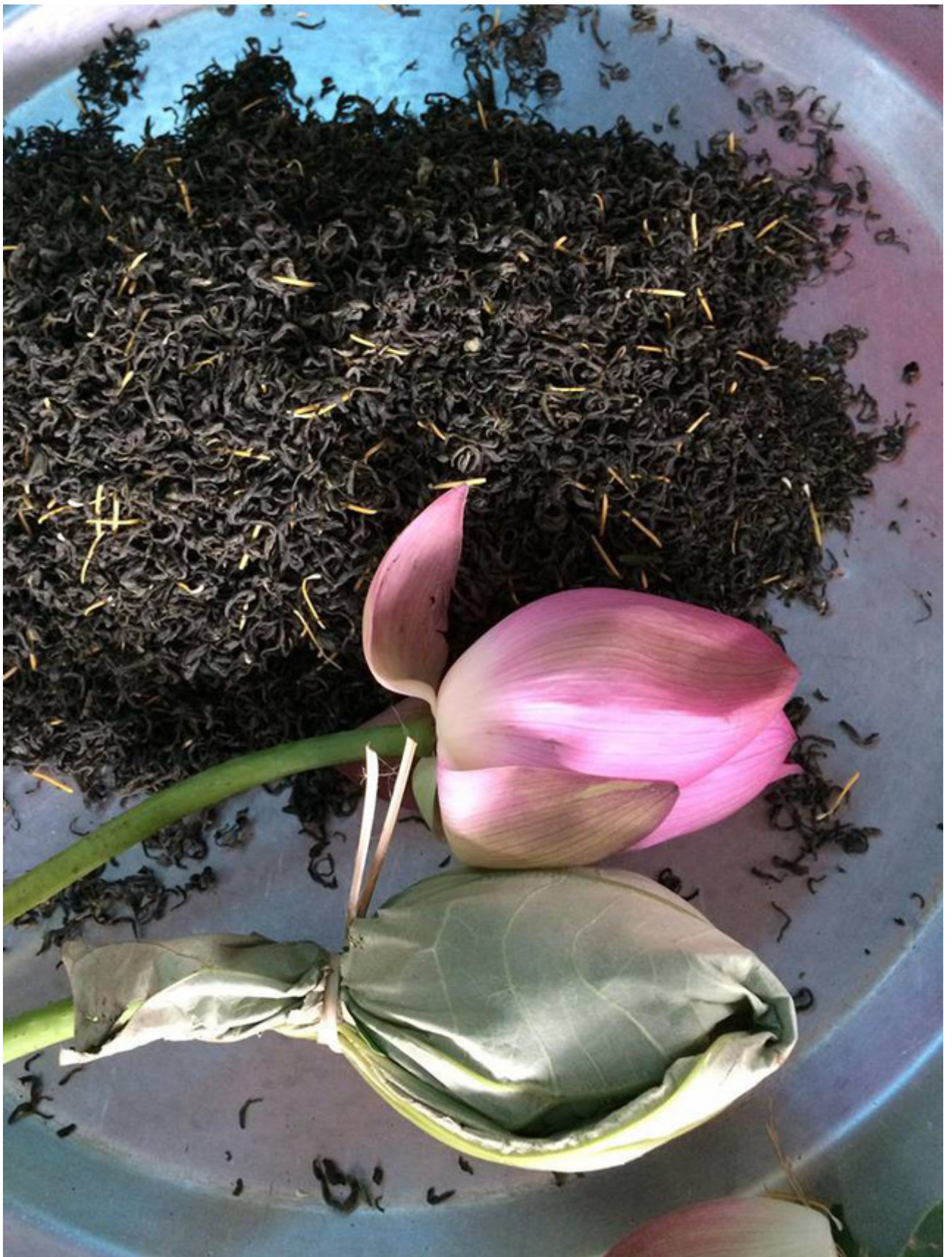


*Muốn có trà sen ngon, thì búp trà sau khi hái phải được sấy khô để làm giảm vị
chát của trà. Ảnh: Minh Phương*

Về cách làm trà búp sen, theo chị Phương, muốn có trà sen ngon, thì búp trà sau khi hái phải được sấy khô để làm giảm vị chát của trà, đồng thời cũng để

cánh trà phồng lên mới hút được nhiều hương thơm từ hoa.

Sen được chọn phải là loại hoa hàm tiếu có bông lớn, màu hồng tươi, bông hoa trông xốp, nhẹ. Đây là loại thơm nhất. Loại sen hồng bông nhỏ, trông chắc nịch, màu hồng sẫm ngả tím, các cụ xưa vẫn phân biệt gọi là quỳ, mùi nhạt và kém thanh. Hoa sen màu trắng cũng không thơm bằng sen hồng. Để có một cân trà thơm (chọn loại trà hảo hạng) cần có 1000 -1200 bông sen, mà phải đúng loại sen ở đầm Đồng Trị, Thủy Sứ, làng Quảng Bá, Hồ Tây (sen ở đây to và thơm hơn sen những nơi khác).



Sen được chọn phải là loại hoa hàm tiếu có bông lớn, màu hồng tươi, bông hoa trông xốp, nhẹ. Ảnh: Minh Phương

Hoa sen phải hái trước lúc bình minh. Đầu tiên, cần mở búp sen ra để tách lấy nhị hoa - những "hạt gạo" màu trắng dính trên đầu sợi nhị vàng ươm. Công việc

này tốn khá nhiều thời gian, mỗi lần lấy nhị một bông hoa là phải cho ngay vào cái hộp có nắp đậy để khỏi mất hương thơm. Sau khi nhặt hết các sợi vàng, cho chỗ "gạo" thu được vào ướp với trà trong vài ngày. Sau đó sàng bỏ các hạt gạo, sao lên để giảm bớt độ ẩm, cứ thế ba lần thì món trà sen hảo hạng mới hoàn tất.

Trà sen phải được dùng với bộ chén nhỏ, pha ra có màu xanh vàng trong vắt. Món đồ uống thanh nhã này không dành cho những người bận bịu, vội vàng. Cần nhấp từng ngụm nhỏ, thông thả tận hưởng mùi hương nhẹ, tinh khiết của hoa sen phảng phất lẫn trong hương trà đậm nồng, trong một buổi sáng trong lành và yên tĩnh.

“Một sản phẩm tốt là hương sen khiến người uống trong lòng thư thái, khác hẳn với loại trà ướp hương sen hóa học, rất nồng và dễ gây đau đầu”, chị Phương chia sẻ.

Theo khảo sát của phóng viên, giá 1 kg trà sen trên thị trường hiện dao động trong khoảng 350 nghìn – 700 nghìn đồng.

Còn giá của mỗi búp trà sen vào khoảng từ 30 nghìn đến 40 nghìn đồng, một số cửa hàng rao bán 60 nghìn đồng/bông trà.

Theo chị Phương, thì để sử dụng bông trà được lâu thì người dùng nên để trong ngăn đá tủ lạnh. Bảo quản như vậy thì khách hàng có thể dùng trà trong vòng 1 tháng.

Về cách pha trà bông sen, chị Phương cho biết, bạn tách bỏ nhẹ nhàng từng cánh sen ra, rồi dùng thìa gạt phần trà vào ấm. Thường một bông trà sen được 1 ấm trà loại cho 4 người trở lên uống. Nếu bạn ít khách hoặc độc ẩm, nên pha nửa bông trà. Phần còn lại gói kín, cho tủ đá tiếp.

“Bạn nhớ tráng ấm chén bằng nước sôi cho thật nóng. Sau đó cho trà vào ấm, rót nước sôi vào rồi lại chắt đều ra các chén để tráng lần thứ hai. Lọc nước này rất quan trọng, được gọi là đánh thức trà, mục tiêu để rũ hết bụi bẩn ra khỏi trà và để lá trà ngấm dần ra nước.

Vì thế chỉ nên dùng để tráng ấm chén, vừa diệt khuẩn, vừa để mùi hương được lưu lại một phần trong chén. Khi rót nước vào ấm nhớ cao tay để tạo dòng xoáy đảo trà bên trong ấm.

Sau đó lại rót nước sôi vào ấm, để ngâm trong đó khoảng nửa phút rồi mới chuyên sang các chén. Lúc này ta mới bắt đầu thưởng thức trà ướp sen Hồ Tây.

Ta cũng nên sử dụng chén Tống – loại chén to hơn hẳn các chén khác – để chứa trà từ ấm rót ra rồi mới chia cho các chén con. Việc này giúp cho độ đậm ở các chén tương đương nhau”, chị Phương cho biết.

Theo: Lâm Anh

VietQ