



خوزستان قطب تولید چای سرخ یا همان چای ترش در کشور است

الشای الاحمر

زن، آب جوش را توی قوری کوچک گل قرمزی می ریزد و گل های خشک قرمز روی آب شناور می شود. قوری چینی کوچک را کنار کتری روحی جای می دهد. قوری گل سرخ و کتری روحی کنار آتش برافروخته زغال های منقل گلی، استکان های کمر باریک دور طلایی توی نعلبکی های چیده شده، سینی حصیری بافته شده از سعف (شاخه ها) نخل ها، صدای نم نم باران، بوی کاهگل خیس شده از نخستین باران پاییزی، حس خوشایندی را منتقل می کند. زن توی همه استکان ها شکر می ریزد. در قوری را برمی دارد. عطری خوشایند فضای مضیف کاهگلی روستا را پر می کند. مضیف گلی «علوه» با قدمت ۱۲۰ ساله حالا، محلی است برای آشنایی با آیین تهیه قهوه عربی و چای سرخ....

قوری را از منقل گلی برمی دارد، سینی حصیری چای از استکان های شرابی رنگ پر می شود. میهمانان به وجد می آیند. بخاری خوش عطر از استکان ها متصاعد می شود. قاشق های کوچک کنار استکان ها را برمی داریم و نوشیدنی خوش رنگ را هم می زنیم. مزه ترش و شیرین دمنوش شرابی رنگ، توی مضیف (میهمانخانه) کاهگلی روستا، لبخند رضایت را به چهره میهمانان می نشانند. نگاهم به چشم های مهربان میزبان گره می خورد. می پرسم هر بوته و درختی توی روستاها، داستانی دارد چای قرمز روستای علوه داستان ندارد؟!

مزه ترش دمنوش جدید استقبال چندانی نمی کنند. ابوهاشم به تنهایی به کاشت گیاه ادامه می دهد اما کاسبرگ های قرمز خشک شده روی دست او می ماند....

سال ها بعد ابوهاشم فوت می کند و داستان دمنوش ترش شرابی رنگ کم کم از خاطره ها محو می شود؛ اما ابوعلی، برادر کوچک تر ابوهاشم که خاطرات کمرنگی از این گیاه داشت تصمیم می گیرد این گیاه را دوباره کشت کند اما بذر آن را پیدا نمی کند. از همسر برادرش می خواهد که اجازه دهد صندوق چوبی به جای مانده از مرحوم را نگاه می بیند. با زیر و رو کردن وسایل داخل صندوق چوبی، پلاستیک کوچک گره خورده ای که سه دانه بذر در آن بود،

زن لبخند می زند و چای دوم را در استکان های ما می ریزد و قصه را این گونه شروع می کند: «سال ها پیش در سفری که یکی از اهالی روستا به خانه خدا داشته، تعدادی بذر با خود سوغات می آورد. ابوهاشم بذر ها را کنار رودخانه کارون و در مزرعه خود می کارد. این بذر ها از خاک بیرون می آیند. گیاه خیلی زود قد می کشد و به گل می نشیند. گل های گلبهی رنگ این گیاه با گذشت زمان تبدیل به غنچه های قرمز خوش رنگ می شوند. ابوهاشم گل ها را می چیند و کاسبرگ ها را خشک می کند، بذر آن ها را می گیرد. از کاسبرگ های خشک شده، دمنوشی درست می کند و آن را یک گیاه دارویی معرفی می کند که هم به صورت دمنوش و هم شربت قابل مصرف است. اهالی روستا از

**نوشیدنی خوش رنگ
را هم می زنیم. مزه
ترش و شیرین دمنوش،
توی مضیف کاهگلی
روستا، لبخند رضایت
را به چهره میهمانان
می نشانند**