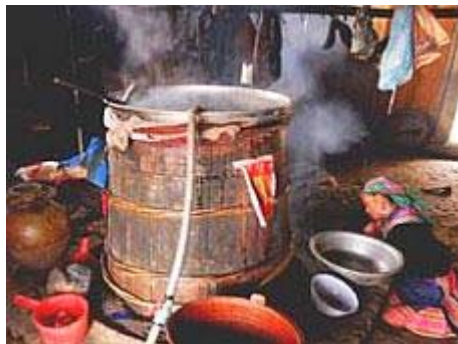




## Men say Bản Phố

Hơn 100 năm trước, khi người Pháp tới Lào Cai phát hiện ra Sa Pa, biến nơi đây thành khu du lịch trong mây tuyệt đẹp thì đồng thời cũng khám phá thung lũng Bắc Hà, xây dựng nên phố núi mờ sương. Ngoài thiên nhiên tươi đẹp, Bắc Hà là đất có rượu ngô ngon nổi tiếng.

Bắc Hà cách thị xã Lào Cai 70km, là một huyện cao hơn mặt biển 900m, nép dưới dãy Hoàng Liên Sơn, không khí mát mẻ. Thị trấn Bắc Hà với phiên chợ vào chủ nhật hàng tuần có từ trăm năm nay, thu hút khách du lịch bốn phương không chỉ do màu sắc quyến rũ đặc trưng chợ vùng cao, mà còn bởi rượu Bản Phố, loại rượu làm bất cứ ai một lần nếm thử phải ngây ngất, ngay cả những đệ tử Lưu Linh.

Người đàn ông Mông có một thói quen như tập tục không thể thiếu là đi chợ là phải uống rượu, uống đến say mềm, để người đàn bà đưa về nhà trên lưng ngựa. Mà rượu Bản Phố thì càng uống càng "vào", uống mãi không thôi. Trong cái vẻ lãng đãng của núi rừng, khách xuống chợ ai cũng muốn ghé môi, để rồi không biết say rượu hay say má hồng cô thiếu nữ người Mông, người Dao, Tày... xúng xính váy hoa xuống chợ tìm bạn.

Bản Phố là bản nhỏ của người Mông, cách thị trấn Bắc Hà 4km, đường đi lên bản quanh co uốn lượn theo sườn núi, phía dưới là những thung lũng xanh mượt màu lúa, ngô, bên đường là những cánh rừng mận Tam hoa ngút mắt đang mùa quả. Theo như thống kê của huyện thì Bản Phố là một xã vùng cao của huyện Bắc Hà, có 13 thôn bản, gồm 558 hộ với 3.031 người dân, người Mông chiếm phần lớn nhất.

Ở đây không phải ngẫu nhiên mà diện tích trồng lúa chỉ có 82ha, trong khi ngô chiếm 300ha - vì ngô là nguyên liệu chính để làm ra thứ rượu Bản Phố mê hoặc bà con từ miền xuôi lẫn miền ngược. Đến Bản Phố, vào bất cứ nhà nào, ở một góc rộng trong bếp lửa là lò nấu rượu, không phải lúc nào lò cũng đỏ lửa. Một tuần một lần, họ chỉ nấu một ngày, thường vào thứ Sáu, để có rượu mới mang xuống chợ phiên Cán Cẩu - thứ bảy, Bắc Hà - chủ nhật

Rượu Bản Phố được làm không cầu kỳ phức tạp ở cách thức, nhưng có bí quyết riêng mà nếu có đem công thức đến nơi khác làm cũng không ra được cái hương vị rượu như ở nơi này. Theo như người dân ở đây nói, rượu Bản Phố phải lấy nước từ suối Hang Dế, phải thấm cái sương núi khí trời ở Bản Phố vào hạt ngô, phải ngấm cái nắng cái gió của núi Hoàng Liên vào hoa, hạt Hồng mị, thứ hạt làm men rượu chỉ có ở đây.

Ngô hạt vàng hay trắng được tách hạt, đồ chín, để nguội, giã hạt và hoa Hồng mị (hạt Hồng mị như hạt kê, hoa khô màu hồng nhạt có mùi thơm rất lạ) trộn vào, rồi rải trên sàn đất có lót tấm nilông, qua một đêm, lấy gói vào túi kín hay bỏ vào thùng gỗ ủ 3-5 ngày mới mang ra chưng cất thành rượu. Dụng cụ chưng cất là một chảo gang lớn, được quay xung quanh bằng chiếc thùng gỗ đóng đai rất kín, đặt trên lò đất đắp rộng chừng 3m<sup>2</sup>, phải để lửa cháy liên tục bảo đảm chất lượng rượu.

Rượu ngưng tụ chảy ra ngoài bằng một máng gỗ được làm rất công phu, nối với ống dẫn rượu cũng làm bằng gỗ cho chảy vào bình, lọ... Thông thường, 3kg ngô làm được 1lít rượu khoảng 40-45 độ, có nhà làm kỹ được loại rượu 60 độ, giá bán 8.000 đồng/lít, mỗi nhà mỗi phiên chợ thường nấu khoảng 20lít mang xuống chợ.

Vào bếp những nhà người Mông đang nấu rượu cũng là một khám phá thú vị. Bếp nhà nào phía trên cũng treo lủng lẳng nhiều xương thịt cả trâu, bò, dê, lợn..., thứ thịt xông khói nấu rượu này có hương vị cũng rất đặc biệt mà có lẽ không đâu có được. Không những thế người chủ nhà còn cho khách thưởng thức kiểu uống rượu, ăn thịt rất Bản Phố. Rượu vừa cất xong còn ấm, đựng trong coóng gỗ, lấy ít rượu đổ vào cái đĩa sành chầm lửa nướng thịt khô, một tay cầm coóng uống rượu, tay kia nướng thịt ăn ngay bên lò nấu rượu. Rượu mới, uống hơi hăng nhưng sau vị ngọt say cay nồng như quện vào vị ngọt béo của thịt...

Rượu Bản Phố, từ mùa xuân Đinh Hợi 2007 đã làm một cuộc du ngoạn về xuôi, sánh vai với các danh tửu mọi miền đất nước trong một cuộc trưng bày triển lãm Rượu-Hoa-Câu đối ở Trung tâm VHNT VN tại Hà Nội. Cái thứ nước trong vắt, đựng trong chai thủy tinh trong suốt, khi lắc nhẹ, sủi tăm lẫn tan mang hấp lực mới, không hoang mộc thô sơ như khi ở Bản Phố mà mang một vẻ đẹp khác không kém phần duyên dáng...

Chợ Bắc Hà, chợ Cán Cẩu, chợ Simacai và cả ở phía bên kia dãy Hoàng Liên Sơn ở độ cao 1.600m của miền Hồng Hồ - Sa Pa huyền ảo trong mây cũng không thể thiếu được rượu Bản Phố. Bản Phố cũng trở thành một địa chỉ du lịch lý thú cho tất cả khách phương xa đến với Bắc Hà.

Đến miền Tây Bắc, đến với những phiên chợ vùng cao, không chỉ ngắm cảnh vật, con người, những phong tục tập

quán của người dân tộc, mà còn thưởng thức những món ăn rất đặc trưng của vùng này: lợn cắp nách, gà thả đồi, thịt hun khói, thắng cố, xôi 7 màu, phở chua... và nếu không có rượu Bản Phố thì các món ngon kia hoá nhạt nhẽo. Rượu Bản Phố như một thứ "đặc sản" làm nên nét phong phú cho chợ vùng cao, là bản sắc dân tộc trong văn hoá ẩm thực miền núi Tây Bắc, để một lần đến là uống, là say...