

Rượu Cà Mau

Các cửa hàng ở Cà Mau có bán nhiều loại rượu nội, ngoại nổi tiếng, nhưng rượu đế Cà Mau vẫn đông khách, được bán khắp các hang cùng ngõ hẻm, các quán ăn, quán nhậu, nhà hàng, quán tạp hóa... Có lẽ vì rượu đế Cà Mau hợp "gu" và hợp túi tiền của người địa phương. Khách xa đến Cà Mau, miền tận cùng đất nước lại càng thích uống rượu Cà Mau hơn, để được thưởng thức hương vị của rượu nơi này.

Ở Cà Mau có rất nhiều nơi sản xuất rượu đế. Những nơi này thường không có bằng hiệu. Họ sản xuất trong nhà, bán cho bà con quanh xóm, trong làng hay các quán quen biết, đặt mỗi... Rượu đế Cà Mau được sản xuất từ gạo, tấm, nếp trắng, nếp than. Từ gạo, có rượu gạo; từ nếp thành rượu nếp và đặc biệt, từ nếp than, Cà Mau có rượu nếp than, một thứ rượu bổ.

Ngoài những nơi sản xuất gần như chuyên nghiệp, ở Cà Mau còn có nhiều nơi, nhất là vùng nông thôn, người ta chỉ nấu rượu khi trong nhà hay trong họ có đám tiệc.

Những nơi sản xuất rượu đế ở Cà Mau mà tôi biết đều rất phát đạt. Ban đầu, cơ ngơi của họ chỉ là một căn nhà lụp xụp, nhưng bây giờ đều là những nhà lầu hoặc nhà xây có gác khang trang. Ngoài tiền bán rượu, người nấu rượu còn lấy bã rượu để nuôi heo hoặc bán cho người khác nuôi heo. Ở Cà Mau, thường những nhà nuôi heo nhiều, nuôi heo có lãi, khá lên nhờ nuôi heo, lại là những nhà nấu rượu: "Nấu rượu - nuôi heo" trở thành hai nghề song hành hỗ trợ, giúp cho nhiều gia đình dựng nên cơ nghiệp.

Làm nghề nào cũng vậy, ngoài những kỹ thuật căn bản cũng cần có nghệ thuật. Vì thế, cũng có nơi sản xuất rượu bán chạy, cũng có nơi không. Một thời, người Cà Mau rất thích rượu Tân Lộc. Rượu này trong vắt, vị ngọt và uống không nhức đầu.

Cà Mau còn có rượu nếp than, một loại nếp có màu tím than. Đây là một giống nếp khá đặc biệt được một số ít nông dân Cà Mau gieo trồng dùng để làm rượu nếp than và xôi nếp than. Muốn làm rượu nếp than, người ta nấu nếp cho chín, trộn men vào rồi ủ. Sau đó ít ngày cho rượu đế vào ngâm tới khi thấy nếp than tan nhuyễn là uống được. Rượu nếp than vị ngọt, bổ dưỡng, dễ uống hơn rượu đế.

Rượu Cà Mau đã có từ lâu đời và có lẽ nó sẽ còn tồn tại mãi mãi. Trong dân gian đâu đâu người ta cũng dùng rượu để thờ cúng. Ngoài ra, rượu đế còn là nguyên liệu để chế biến các thứ khác như giấm, rượu thuốc hay rượu bổ...

(Tạp chí Văn hóa Nghệ thuật ăn uống)