



Tản mạn rượu

Từ xưa, hầu hết các nơi trên lãnh thổ Việt Nam đều biết nấu rượu để uống, không có rượu nhập cảng, xuất cảng bao giờ. Người Việt Nam ta cũng có nhiều loại rượu, có loại phải nếm, chưng cất công phu, nhưng cũng có loại chỉ ủ men; có rượu chế từ trái cây, khoai, sắn, từ gạo nếp, gạo tẻ, gạo cẩm...

Cái “văn hóa rượu” của ta thể hiện trong nghệ thuật nấu rượu, bình đựng, môi trường, chén uống, thời khắc thưởng thức... Đạo thưởng rượu xưa nay đều rất công phu và có nhiều điều đáng nói.

Người sành rượu, trước hết cầm chai rượu, ngấm nghĩa một lát, như say đắm, như vuốt ve chai rượu. Tay nắm chặt chiếc chén, ướm ướm. Chén uống rượu là loại chén không có tai, có thể là chiếc chén Bát Tràng hoặc chén cổ có men sáng, dưới đáy có chữ “nội phủ”. Quanh chén có vẽ chút thủy mặc và hai câu thơ: “Vị thủy đầu can nhật/ Kỳ sơn nhập mộng thần”.

Xứ nào cũng vậy, khi vui, lúc buồn người ta thường tìm đến một thứ chất lỏng cay cay, thơm thơm gọi là rượu. Và cũng đơn thuần là một thứ đồ uống, rượu đã góp vào nền văn hóa của mỗi đất nước một hương sắc riêng biệt.

Rượu nếp ủ tiêu biểu cho rượu ta ở phương diện “bình dân” và “dân gian”, còn có thứ rượu ta khác chọn lọc hơn, đó là rượu trắng cất. Rượu này tục gọi là “rượu ngang” hay “cuốc lủi”. Ngay cái tên của nó cũng đã gọi cho thấy số phận “ba chìm bảy nổi chín lênh dênh” của nó từ xưa đến giờ. Rượu này “chính tông” của nó là chỉ cất toàn bằng gạo nếp, dùng men ủ rồi cất thủ công. Theo người sành rượu thì rượu phải lờ lờ nước hên mới là xịn, rượu đựng trong be sành nậm sứ, nút lá chuối khô. Mở lá chuối thấy sức mùi nếp thơm. Rượu phải tránh cho được mùi men sống, mùi nâu khê và dĩ nhiên không thể chấp nhận được vị chua. Thử một ngụm thấy cay cay, êm êm, nồng nàn, men say bốc dần êm ái, uống xong miệng phẳng phát vị ngọt vừa hư vừa thực, uống rồi muốn uống mãi. Muốn thưởng thức rượu ngon thì phải uống khi đói, không uống nhiều, chỉ dùng chén hạt mít cỡ đầu ngón tay, uống chỉ nhấp một chút nhỏ. Khi nhấp rượu thả cho rượu thấm tràn khắp mặt lưỡi, để cho đọng lại một khoảnh khắc trong miệng rồi dường như không muốn nuốt mà để cho tự nhiên trôi vào phủ tạng. Dĩ nhiên, khe khẽ “khà” một tiếng vừa tỏ ý tán thưởng, vừa để cho mùi men bốc thấm thấu cả các cơ quan chiêm thưởng mùi vị, cả ngũ giác, ngũ tạng. Rượu vào đến đâu gây ấm nóng đến đó, từ đó cái ấm tỏa đi khắp cơ thể. Uống rượu ta phải như thế mới hưởng hết được cả khí, cả vị, cả hương của rượu. Xưa rượu quý, rượu ngon không uống lúc no, không cần đồ nhắm vì sợ tạp vị, uống không cốt say, không chuộng nhiều. Uống để thưởng thức, uống để tạo hứng, để nồng câu chuyện.

Xưa người sành rượu chỉ cần đưa chai qua mũi đã biết được nặng nhẹ, ngọt nhạt. Nhìn tầm rượu nổi thì biết được độ nặng nhẹ còn chính xác hơn. Tầm rượu càng to là rượu càng nặng. Những loại tầm rượu “mắt cua”, “mắt trâu” là những loại hấp dẫn. Để uống rượu êm ái, không sợ đau đầu, loại đi độc tố, người xưa thường cho rượu vào bình lớn, hạ thổ tam niên bách nhật, để âm khí của đất hút đi cái nóng, cái hỏa khí của rượu. Để tăng thêm hương vị, người ta cũng thường ướp hương vị một cách kỳ công như ướp hoa sen, hoa nhài, hoa cúc, hoa hồng, hoa cau hoặc hoa hòe. Trồng cau lấy quả ăn trâu thì ai nỡ hy sinh hoa cau để cất rượu nên rượu hoa cau quý lắm, không có bán. Rượu hoa sen thơm mát, thanh lịch. Rượu cúc thì thật là lý tưởng, nhất là thứ Kim Cúc ở Thúy Sơn và Bích Động tỉnh Ninh Bình, hiếm có.

Những thi nhân mặc khách, những bậc nhàn tán khoáng đạt xưa ưa tìm thú say sưa, khi xem hoa nở khi chờ trăng lên. Có lẽ không ở đâu rượu được ca tụng như ở nước ta; người uống rượu xưng vương đã đành, các bà nội trợ vốn không biết mùi rượu cũng phụ họa câu ca: “Lấy chồng trà rượu là tiên”. Và còn mạnh dạn hơn nữa: “Đốt than nướng cá cho vàng/ Lấy tiền mua rượu cho chàng uống chơi”. Uống chơi đến mềm môi lại sinh chí ngâm nga: “Còn trời còn nước còn non/ Còn cô bán rượu anh còn say sưa”.

Còn ngày xuân chiều dài người bạn tri kỷ một chén rượu ngon rót ra từ trong cái nậm men rạn, Tết của bạn sẽ được thứ hương rượu gạo đưa trở lại không gian, không khí của Tết thuần Việt.

Nghệ thuật nấu rượu ta xưa được xem như một nghề bí truyền riêng của từng nhà, từng vùng. Muốn nấu được rượu ngon phải chế được men như ý, phải chọn gạo, biết cách ủ và lựa theo thời tiết mà chế cất. Nhưng nói chung, cái chính là phải giữ cho được cái thơm tự nhiên của nếp, rượu êm ngọt. Xưa vùng Kẻ Mơ Thăng Long, vùng Kinh Bắc, Hà Tây là những vùng có nghề rượu nổi tiếng, trong đó Kinh Bắc vẫn có tiếng hơn cả. Và nhắc đến Kinh Bắc, cũng có nghĩa nhắc đến Làng Vân lúc tiếng “Vân hương mỹ tửu”.