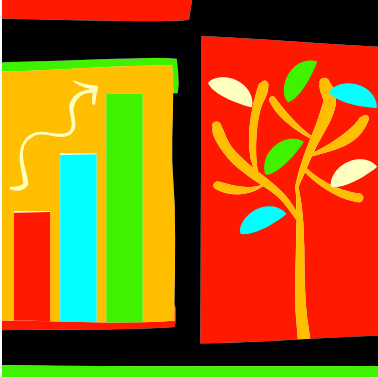


Nguyễn Duy Chính

# RƯỢU



Nếu ai đã từng làm quen với những bộ lịch sử tiểu thuyết Trung Hoa như Tam Quốc Chí, Tây Hán Chí, Thủy Hử thì đều thấy rượu là thức uống hiện hữu trong nhiều biến cố quan trọng. Đó là một trong những âm phẩm không thể thiếu của dân tộc này và tiếng tăm của một số thi nhân, nho sĩ cũng gắn liền với rượu. Lý Bạch là người từng được mệnh danh là trích tiên, là tửu thánh và tục truyền ông say rượu nên nhảy xuống sông ôm bóng trăng chết đuối. Một trong Trúc Lâm Thất Hiền đời Tam Quốc là Lưu Linh cũng được sách vở nhắc đến nhiều về tài uống hàng trăm chén mà không say. Vợ ông Tô Đông Pha được tiếng là hiền đức cũng vì đã biết để dành một vò rượu ngon và đem ra đúng lúc ông chồng cần thù tạc với bạn bè trong một ngày giá rét. Ngay trong các huyền thoại, không hiếm những tiên đồng ngọc nữ vì vô ý làm vỡ chén lưu ly của Ngọc Hoàng mà bị đày xuống trần, đủ biết triều đình trên Thượng giới cũng hay chè chén và vị chủ tể tất cả các cõi tiên, cõi tục kia coi việc uống rượu quan trọng hơn những công việc khác.

Trên thực tế, rượu là một phẩm loại thông dụng và quan trọng trong nhiều sinh hoạt văn hóa của người Tàu. Tuy nhiên, người ta lại bảo rằng những người sành uống trà thì không thích rượu, hai món này không thể đi đôi.

Trong khi trà là cái thú của người thích cô tịch, thì rượu là món không thể thiếu trong những cuộc vui đông người. Lâm Ngữ Đường bảo rằng cái việc đàm thoại của người uống chút đỉnh là một cái thú, nói không cần phải câu chấp, lựa chọn vì nó làm tăng cái tự tin cho mình hơn, và cũng ít nghĩ đến lẽ thói hơn. Ông lại nhấn mạnh rằng ông không ưa những nhà độc tài, vì họ khắc kỷ quá, bất cận nhân tình, không uống rượu và muốn thành một con người bán nhân, bán thần (demi-gods). Thế nhưng họ Lâm cũng chê là rượu của người Tàu giới hạn quá quanh đi quẩn lại chỉ có một loại Thiệu Hưng. (Lin Yutang, *The Importance of Living*, The John Day Company, New York 1937 tr. 240). Có lẽ vì không phải là một tửu đồ - chỉ vài chén Thiệu Hưng đã say, như ông thú nhận - nên ông không biết rằng Trung Hoa cũng có rất nhiều loại rượu, mặc dù không phong phú như của Âu Châu. Người Âu Tây không quan tâm đến rượu của Tàu và trong những *Từ Phổ* tân thời (*Encyclopedia of Wines*) mà chúng ta kiếm thấy trong thư viện, rượu Trung Hoa chỉ vón vện một hai trang. Ngay chính những bộ sách toàn thư của Trung Hoa cũng không viết dài, mặc dầu chén uống rượu hiện tàng trữ trong các bác vật quán có thể nói lên rất nhiều điều về lịch sử và văn hóa. Rượu của người Á Đông nói chung chủ yếu nấu bằng gạo, riêng người Tàu nấu bằng cao lương (sorghum)[1]. Nếu có những loại rượu khác nhau chẳng qua là do cách chưng cất, bào chế mà thôi. Tuy nhiên, không phải vì thế mà họ không có rượu làm bằng các nguyên liệu khác, mặc dù không phổ thông bằng. Ngoài việc thưởng thức rượu còn là một phương tiện dùng trong giao dịch, buôn bán, làm ăn nên dẫu rằng càng ngày người ta càng quan tâm đến sức khỏe, nhiều cơ quan y tế lên tiếng cảnh cáo về cái hại của say sưa, ảm liệu này chắc sẽ không bao giờ mất đi trong sinh hoạt văn hóa của loài người. Uống rượu lại không nặng về thưởng thức cá nhân mà là một sinh hoạt tập thể. Cái phong vị trà tam tử tứ đòi hỏi phải có bạn khi đưa cay.

Thành thử, người ta có rượu thì không thể thiếu đồ ăn, cũng không uống một cách gấp gáp. Cái “tửu đức” ấy sẽ rất dài nếu chúng ta bàn cả đến chỗ uống, người cùng uống, cách uống, các loại rượu, các món ăn và cả những trò chơi, những qui luật mà người ta áp dụng trong bàn tiệc.

Văn chương Trung Hoa nhắc đến rượu khá nhiều nhưng tài liệu về rượu thì lại không có mấy. Lưu Dung (Liu Yung) trong Đường Thi Cú Điển (A Handbook and Index of Chinese Tang Poetry, Thủy Vân Trai, Đài Bắc 1991) đã liệt kê đến 79 bài thơ Đường có nhắc đến rượu (tr. 460-4). Nhiều người chúng ta đã biết đến Trương Tiến Tửu, Nguyệt Hạ Độc Chước (Lý Bạch), hoặc Bạc Tàn Hoài (Đỗ Mục), Tống Biệt (Vương Duy) trong đó thi nhân đã gắn liền rượu với thơ. Tuy không phải là một thói quen hàng ngày của người Á Đông nhưng hầu như những dịp tiệc tùng, cưới hỏi, giỗ chạp, bạn bè khách khứa người mình đều uống chút đỉnh trong bữa ăn. Không ai làm thống kê cho văn học Việt Nam nhưng những nhà thơ lớn trong lịch sử cận đại như Tản Đà, Nguyễn Công Trứ, Trần Tế Xương, Nguyễn Khuyến đều để lại nhiều tác phẩm nhắc đến rượu.

Trước hết, chữ tửu của Tàu (và rượu của ta) là một chữ dùng chung cho cả ba chữ wine, spirit, và alcohol của Mỹ. Rượu của Âu châu thường làm bằng nho, và độ nồng của rượu Tàu tuy cao hơn bia nhưng so với các loại rượu mạnh thì lại không bằng. Riêng rượu làm bằng nho, người Trung Hoa gọi là rượu bồ đào tửu mà ta thấy nhắc đến trong bài Lương Châu Từ của Vương Hàn:

*Bồ đào mỹ tửu dạ quang bôi,*

*Dục ẩm tì bà mã thượng thôi.*

*Túy ngọa sa trường quân mạc tiếu,*

*Cổ lai chinh chiến kỷ nhân hồi.[2]*

Có rất nhiều loại rượu, mỗi loại lại đi kèm với những dật sự, hoặc khởi

nguyên của nó để việc bàn về rượu thêm hào hứng. Có lẽ vì văn minh nông nghiệp nên mọi sinh hoạt đều có ít nhiều dính dáng đến canh nông, nhất là vùng nào cũng có những đặc sản có thể dùng để cất rượu, nên lắm khi thức uống này lại mang một đặc trưng của bản địa.

Sau đây là câu chuyện về rượu Ô Trình, một loại rượu cũng gốc từ Thiệu Hưng mà ra, dựa theo Lịch Đại Khoa Kỹ Nhân Vật Truyện của Trương Hữu Thăng:

*“Thời xưa, rượu Ô Trình vẫn được mệnh danh là Thiên Hạ Đệ Nhất. Người ta vẫn truyền tụng một giai thoại về sự phát sinh của nó, từ một câu chuyện vừa thương tâm, vừa lãng mạn của thời nhà Tùy.*

*Nơi phát xuất ra loại rượu này là đất Ô Trình, nay thuộc về huyện Ngô Hưng, tỉnh Chiết Giang. Đời Tùy, Ô Trình và Qui An thuộc phủ Hồ Châu, tới đời Minh Thanh mới sáp nhập vào Ngô Hưng. Người tìm ra cách nấu rượu Ô Trình tên là Trần Minh Thiện, là một người thuộc hoàng tộc nước Trần (bên Tàu). Khi Dương Kiên thống nhất Trung Hoa lập nên nhà Tùy, nước Trần cũng nằm trong những tiểu quốc bị tiêu diệt. Con cháu nhà Trần chạy trốn tứ tán khắp nơi, Trần Minh Thiện cũng ở trong đám vương tôn mất nước, sống lang thang vô cùng khốn khổ. Tùy Văn Đế bị thứ tử là Dương Quảng soán vị, lên ngôi là Tùy Dương Đế. Tùy Dương Đế cho đào con kinh Vận Hà hao tốn rất nhiều công của, bắt dân phu lên tới cả trăm vạn người. Trần Minh Thiện cũng nằm trong số dân công nhưng đã thay tên đổi họ, nên không ai biết là con cháu nhà Trần. Tuy nhiên Thiện cũng nơm nớp lo, tính kế chạy trốn.*

*Một hôm trời mưa to gió lớn, dân công bỏ chạy rất nhiều, Trần Minh Thiện cũng đào tẩu theo họ, chạy đến Lan Lăng (nay thuộc Võ Tiển, Giang Tô). Nơi đây, chàng gặp lại một người đầy tớ cũ, và qua người này liên lạc lại được với một số cựu thân nhà Trần hiện đang mưu sát Tùy Dương Đế báo*

cừ. Khi đó, Tùy Dương Đế đang tuần du phương Nam nên Giang Nam binh lính canh phòng chặt chẽ, vây bắt con cháu nhà Trần rất gắt. Lan Lăng là một thị trấn quan trọng nên việc kiểm tra lại càng nghiêm ngặt. Trần Minh Thiện không thể ở yên nên cùng với người gia nhân xuống một chiếc thuyền nhỏ chèo đến Thái Hồ lánh mình.

Khi hai thầy trò vừa đến Thái Hồ, toan lên trên bờ mua ít đồ ăn thì thấy có mười tên lính đang tra xét. Trần Minh Thiện thấy không ổn nhưng chạy trốn không còn kịp nữa. Vả lại thuyền nhỏ, có chạy cũng không được nhanh, nên chỉ còn cách nhảy xuống sông tự trầm. Khi chàng đang dòm mình nhảy xuống bỗng thấy ở một chiếc thuyền lớn gần bên có một thiếu phụ xua tay, ý muốn chàng đừng liều mình. Trần Minh Thiện vội vàng nhảy qua thuyền lớn, người đàn bà biết chàng đang chạy trốn quan binh nên đưa xuống trốn dưới khoang thuyền, lẫn trong hàng hóa. Hóa ra đây là một chiếc thuyền buôn.

Quan binh tra xét xong, Trần Minh Thiện may mắn không bị phát giác, chỉ có gã gia nhân bị bắt đi, chiếc thuyền nhỏ cũng bị tịch thu. Chàng bàng hoàng vô kế khả thi, lại toan liều mình tự sát, thiếu phụ ngăn lại, khiến Trần Minh Thiện vô cùng cảm kích. Chàng tỏ bày thân phận, được người đàn bà đồng tình cho ở dưới thuyền đi theo về quê. Nguyên lai người đàn bà đó là vợ góa của một viên quan chuyên lo việc cất rượu (nhường tửu quan), nhân vì chồng bệnh chết, nên tom góp hành trang trở về bản quán.

Hai người cô nam quả nữ, tuổi tác cũng tương đương, ở trên thuyền lửa gần rơm lâu ngày cũng bén. Để cho thiên hạ khỏi nghi, nên họ tự nhận là vợ chồng đang trở về quê ở đất Ô Trình. Khi đến nơi, hai người định cư, dân chúng trong vùng chỉ biết chồng nàng là một nhường tửu quan nhưng chưa gặp mặt bao giờ, nên Trần Minh Thiện nhận cái danh vị đó cũng không ai nghi ngờ. Chàng đổi qua họ Từ, tưởng đã bình an, nào ngờ dân chúng lân la

hỏi cách nấu rượu, chàng ú ớ không trả lời được. Để tránh hậu họa, hai vợ chồng vội vàng tìm cách học nghề nấu rượu, trước là do những hiểu biết người vợ học từ người chồng cũ, sau là tìm tòi sách vở để xem thêm.

Trần Minh Thiện lại có khiếu về bào chế, chàng dùng lúa mạch nấu chín, đựng trong vò ủ lên thành men, phơi phóng làm thành rượu cái (tửu mẫu). Từ rượu cái chàng nấu được rượu ngon. Sau một hai lần đầu tuy thành công nhưng rượu không được trong, tửu vị cũng không được thơm ngon, chàng lại gia công nghiên cứu tiếp. Trần Minh Thiện thêm vào một số dược thảo, lại vào tận núi sâu kiếm nước suối về dùng, sau cùng được một loại rượu vừa trong, vừa thơm ngon. Dân chúng trong vùng uống vào, một đồn mười, mười đồn trăm, chỉ trong một thời gian ngắn cả vùng ai cũng biết đến rượu Ô Trình. Khi đến tai quan phủ, ai ai cũng muốn thưởng thức.

Viên huyện lệnh Lan Lăng ném thử rượu của Trần Minh Thiện, thấy quả là ngon, nên yêu cầu chàng cất rượu thêm để dâng lên Hoàng Đế. Thời kỳ đó, Tùy Dương Đế đang đắm mình trong tửu sắc, gái đẹp rượu ngon là những phẩm vật các quan tranh nhau tiến cống. Tuy là thân phận vương tôn vong quốc, chàng không cách nào chối từ, phải bậm bưng ngày đêm nấu rượu cho kẻ đại thù.

Hai vợ chồng xây một xưởng lớn,募n nhiều công nhân để làm nơi chế tạo ngự tửu. Từ đó rượu Ô Trình truyền ra khắp nơi. Tùy Dương Đế tại vị chỉ 12 năm thì nhà Tùy diệt vong. Nhà Đường tiếp theo không trọng rượu Ô Trình, thời đại cũng đổi thay nên thân phận vương tôn cũ của Trần Minh Thiện không còn nguy hiểm nữa. Hai vợ chồng lúc ấy cất rượu sinh nhai, về sau con cháu đời đời tương truyền. Lạc Tân Vương, một trong bốn thi nhân kiệt xuất nhất đời Đường, có lần đi ngang, đã vào tửu điếm của họ Trần uống rượu, công nhận rằng quả thật là ngon, danh bất hư truyền. Tửu hứng tới, ông đề ngay trên vách của quán bảy chữ lớn “Thiên Hạ Đệ Nhất Ô Trình

*Tửu”, rồi lại viết sự tích này thành một câu truyện ngắn, lưu truyền đời sau. (Trương Hữu Thằng, Lịch Đại Khoa Kỹ Nhân Vật Truyện, Thế Giới Văn Vật, 4th. Ed. Đài Bắc 1993 tr. 65-68)*

Gần đây, trong tiểu thuyết võ hiệp Kim Dung cũng có những tửu đồ, và có thể nói nếu không có cái thói uống rượu thì họ đã chẳng nổi bật những đặc tính khiến độc giả mẩn mộ. Những nhân vật đó đều hào sảng và có một sắc thái riêng, trong đó chúng ta có thể kể Tiêu Phong trong Thiên Long Bát Bộ hay Lệnh Hồ Xung trong Tiểu Ngạo Giang Hồ. Một số nhân vật phụ khác làm hậu cảnh cũng liên quan đến tửu đức mà điển hình là Tổ Thiên Thu hay Đan Thanh Sinh. Tuy rượu nơi tiểu thuyết mang nhiều điểm son thì trong sử sách lại đầy tì vết. Sử Ký của Tư Mã Thiên chép là “Vua Trụ chứa rượu thành ao, treo thịt thành rừng, bắt nam nữ trần truồng cùng yếm ẩm suốt đêm”. Đời sau bốn chữ tửu trì nhục lâm chỉ hành vi kiêu sa, hoang dâm ở chốn cung đình. Nhiều hôn quân mất ngôi, bị giết, nhiều triều đại bị diệt vong cũng vì hai chữ tửu sắc.

### **Lịch sử**

Theo truyền thuyết, người Trung Hoa đã biết làm rượu từ trên 5000 năm trước. Rượu của Tàu chủ yếu là làm bằng ngũ cốc, chỉ có một số ít làm bằng trái cây. Gần đây người Trung Hoa mới học lối làm rượu bia như của Tây Phương và kỹ nghệ này đã phát triển rất nhanh, đến nay đã đứng hàng thứ nhì trên thế giới. Theo phân loại có những loại rượu trắng, rượu cất, rượu bia, rượu trái cây, rượu nho và rượu hỗn hợp. Theo Tử Phủ viết vào đời Tống thì ngay từ hồi đó, người ta đã nghĩ rằng rượu không phải là một phát minh của ai cả, nghĩa là không có một tửu thần nào từ trên trời hiện xuống để dạy cho dân như nhiều ngành nghề khác, mà chỉ là một ngẫu nhiên.

Những gì dân gian truyền tụng là điều không có thực nhưng ở đây chúng ta

cũng nhắc đến như một thứ huyền sử mà thôi. Theo truyền thuyết, vào đời vua Hạ Vũ, Nghi Địch[3] tìm ra cách nấu rượu. Sách Lã Thị Xuân Thu (do Lã Bất Vi tuyển soạn) viết vào thế kỷ thứ 2 trước TL có chép “Nghi Địch tác tửu”. Chiến Quốc Sách đời Hán của Lưu Hưong lại viết rõ ràng hơn “Ngày xưa, con gái vua Vũ là Nghi Địch nấu được rượu ngon, đem dâng vua cha. Vua uống thấy ngon ngọt, phán rằng: Đời sau ắt có người vì uống rượu mà mất nước, rồi truyền cho Nghi Địch không được cất rượu nữa”. Một thuyết khác lại cho rằng người tổ sư của cất rượu là Đổ Khang, cũng sống vào đời nhà Hạ. Thuyết Văn Giải Tự viết đời Đông Hán giải thích chữ “tửu” trong có ghi “Đổ Khang làm rượu nếp (thuật tửu)”. Sách “Thế Bản” cũng chép như thế.

Trong Hoàng Đế Nội Kinh, một tác phẩm được tập đại thành đời Hán, thác danh Hoàng Đế, trong phần Tổ Vấn có nói về cách nấu rượu, cũng như đặt những câu hỏi về việc uống rượu nhập phòng. Sách này lại còn đề cập đến một loại rượu làm bằng sữa động vật (lễ lạc). Tuy nhiên, những điều chép trong sách này không có giá trị lịch sử và có lẽ chỉ là những tưởng tượng của người đời sau mà thôi.

Trên thực tế, rượu là một thức uống mà hầu như dân tộc nào cũng có, mỗi khu vực có cách chế tạo riêng, ngay cả những bộ lạc hẻo lánh nhất cũng có các loại rượu làm bằng lá cây, hoa quả nên chúng ta tin rằng rượu cũng xuất hiện ở Trung Hoa đã lâu, có thể từ thời tiền sử. Theo tờ Tân Dân Văn Báo số ra ngày 23 tháng 8 năm 1987 thì “trong một khai quật tại đất Cử, Sơn Đông các nhà khảo cổ đã tìm được những chữ cổ nhất và cũng được một khí cụ dùng để cất rượu 5000 năm trước”. Rượu nguyên thủy có lẽ do ngẫu nhiên mà người ta để các loại thực phẩm lên men, và sau đó bắt chước để làm theo.

Lẽ dĩ nhiên, việc tìm hiểu có rượu từ bao giờ đều chỉ là phỏng đoán vì ít khi



người ta tìm được một chai rượu hay một hũ rượu cổ đến mấy nghìn năm. Tuy nhiên, dựa trên hai yếu tố chính, các nhà khảo cổ có thể ước lượng được thời kỳ xuất hiện, mặc dù không chính xác. Thứ nhất là sự có mặt của một số cốc loại có thể dùng làm rượu, các loại gạo mà con người đã biết trồng để dùng làm thực phẩm. Thứ hai là các khí cụ dùng để chưng cất và chứa đựng rượu. Dẫu sao, hai yếu tố này chỉ có thể dùng để suy đoán và kiểm chứng chứ không thể đoán quyết một cách chắc chắn.

Cho đến giờ này, các nhà nghiên cứu chưa thống nhất về việc rượu làm bằng cốc loại (grains) có trước hay sau thời kỳ nông nghiệp. Trước đây, người ta quan niệm rằng rượu chỉ có cùng thời hoặc sau thời kỳ nông nghiệp, nghĩa là khi người ta biết đóng góp công sức vào việc cải tạo thiên nhiên để có thực phẩm thay vì đi tìm trong thiên nhiên và chỉ biết cách làm rượu khi đã có một số thực phẩm thặng dư (surplus). Quan niệm đó đã được Lưu An đời Hán ghi trong Hoài Nam Tử: "Cái ngon ngọt của rượu có từ khi con người biết cấy bừa" (Thanh áng chi mỹ, thủy ư lỗi tử). Quan niệm này vẫn được nhiều học giả tán đồng vì vẫn coi rượu là một hình thức xa xỉ trong đời sống, ăn chưa đủ lấy đâu gạo để cất rượu?

Thế nhưng một giả thuyết khác lại cho rằng rượu có từ trước thời kỳ văn minh nông nghiệp. Năm 1937, ông Ngô Kỳ Xương, một nhà khảo cổ học thì lại cho rằng "tổ tiên chúng ta (tức người Tàu) trồng lúa là cốt để làm rượu chứ không phải để ăn, mà chính vì từ biết uống rượu bằng cốc loại mà người ta đã biết ăn gạo". Năm mươi năm sau, một nhà nhân chủng học của đại học Pennsylvania, Hoa Kỳ cũng đi đến kết luận tương tự mà cho rằng loài người trồng hoa màu là để làm rượu vì trong thiên nhiên không có đủ cho họ dùng chứ người thời thái sơ chủ yếu ăn thịt chứ không ăn ngũ cốc. Khoảng 10,000 năm trước người ta đã biết làm rượu mặc dù vẫn còn sống trong tình trạng du sinh, sống lang thang rày đây mai đó (wandering life). Nếu xét kỹ, trong

một thời gian khá dài, loài người chưa biết cách tồn trữ thực phẩm, các loại đồ ăn dễ bị mốc, thối. Hạt có thể nảy mầm và lên men phải bỏ đi, cũng có khi bất ngờ thành được một loại rượu nào đó. Trong những thời kỳ khan hiếm thực phẩm họ đem ra ăn tuy không ngon nhưng vì đói nên đành phải chịu và dần dần chấp nhận như một thức uống.

Qua hàng ngàn di chỉ đào được khắp nơi những nhà khảo cổ đã tìm được nhiều chứng tích về việc rượu đã được con người biết đến từ thời thái cổ. Tại Trung Hoa, hai thời kỳ thạch khí người ta đã tìm thấy một số chứng cứ. Ở thời tân thạch khí qua các di chỉ đào được tại gò Bùi Lý (Pei Li Gang) ở Hồ Nam, người ta tìm thấy một số dụng cụ nghề nông bằng đá trong đó có liềm, búa, dao, đá mài, cối và một số hạt lúa khoảng 7, 8 nghìn năm trước. Ngoài ra còn một số hũ bằng đất sét, không biết có phải dùng đựng rượu hay không. Tại làng Hà Mỗ Độ (Ho Me Dou), tỉnh Chiết Giang ở hạ lưu sông Dương Tử người ta cũng tìm thấy những dụng cụ nhà nông, một số thóc gạo và những bằng chứng là trước đây 6, 7 nghìn năm, con người đã biết nuôi gia súc gồm cả trâu bò, heo, chó. Nhiều đồ gốm cho thấy sinh hoạt nông nghiệp đã phát đạt, trong đó có một loại hũ miệng nhỏ mà người ta cho rằng để đựng rượu.

Tại Từ Sơn (Ki Shan) người ta lại tìm thấy một lượng thóc gạo khá lớn, chừng 50,000 kg và nhiều hũ miệng hẹp khoảng 6, 7000 năm trước. Một loại bình có bầu phình to miệng rất hẹp chắc không để chứa nước mà hẳn là để làm men rượu.

Tại huyện Quảng Hán, tỉnh Tứ Xuyên, người ta đào được ở đồi Tam Tinh, ngoài các đồ bằng đất sét còn có đồ bằng đồng từ 4, 5000 năm trước trông tương tự như chén, bình đựng rượu và cả bình uống trà. Năm 1979, tại Cử huyện, đất Sơn Đông người ta tìm thấy trong một ngôi mộ nhiều đồ gốm, đáng kể là một bình lớn và một cái chậu. Ngoài ra còn đến hơn 100 loại gốm

bình, chung, đỉnh và các nhà khảo cổ cho rằng đây là mộ phần của một người chuyên môn nấu rượu. Trên một cái bình cũng có bức hình khiến cho người ta đi đến kết luận là bình này dùng để lọc rượu. (Wang Shuming, On Development of Brewing Alcoholic Drinks in the late Da Wen Kou Culture Period, Chinese Cookery, Sept. 1987)

Năm 1974, tại Bình Sơn, Hà Bắc người ta đào được trong mộ của Trung Sơn Vương, một hũ rượu bằng đồng đã hơn 2200 tuổi. Sau khi đào lên, mở nắp ra, có mùi rượu bay ra, và còn đến gần nửa bình, khoảng hơn 10 cân. Rượu màu xanh lục, dịch thể vẫn còn trong, trông giống như loại rượu Trúc Diệp Thanh ngày nay. (Trung Quốc đích thế giới đệ nhất, nxb Nhân Dân, Thiểm Tây 1987 tr. 89)

Hiện nay, khi phân chất các thiên thể, các nhà khoa học tìm ra rằng tử tinh hiện hữu trong không gian một cách tự nhiên, và rượu không phải là một phát minh của con người mà chỉ khám phá một thực thể có sẵn. Chất rượu là một hóa chất có công thức  $C_2H_5OH$ , một công thức mà chúng ta học từ hồi trung học. Sự tử hóa đó có thể bằng nhiều cách do enzyme xúc tác, dung hợp nước và đường glucose. Giang Thống, một tác giả đời Tấn viết trong “Tử Cáo” như sau: “Người ta vẫn nói là cất rượu nguyên thủy do Nghi Dịch hay Đỗ Khang đời xưa nhưng thực tế có thể vì thức ăn để lâu nên lên men. Cổ nhân thấy có mùi thơm nên bắt chước mà làm theo và đó chính là việc tại sao con người tìm ra cách chế rượu”. Giang Thống là người đầu tiên đưa ra giả thuyết là việc lên men là một hiện tượng tự nhiên phù hợp với khoa học hiện đại khi cốc loại, trái cây, lá cây có chứa chất đường bị lên men trong một số điều kiện. Và chính vì thế dân tộc nào cũng có những cách thức riêng để chế rượu bằng các sản phẩm của mình, và rượu trở thành một trong những thức uống đa dạng nhất của nhân loại.

Sách vở cũng chép nhiều loại rượu làm bằng trái cây. Chu Mật đời Tống viết

trong Quí Tân Tạp Thức là lê để quên trong một cái bình đã biến thành rượu lê. Nguyên Hào Vấn đời Nguyên trong tác phẩm Bồ Đào Tửu Thức (cách làm rượu nho) cũng kể là một nông dân trốn ở trong rừng để nho trong bình một thời gian cũng biến thành rượu nho. Ngoài ra, sách vở còn chép về “Viên Tửu” (rượu vượn) là một loại rượu mà khi vượn hái trái cây để lâu hóa thành. Vào thời đại thạch khí, con người sống bằng cách hái lượm đồ ăn có sẵn trong trời đất, việc trái cây không dùng hết để lâu lên men là chuyện tự nhiên, và chính vì thế có các loại rượu trái cây hay rượu làm bằng sữa chẳng qua chỉ là kết quả của việc tồn trữ thực phẩm mà thôi.

Nhiều nhà nghiên cứu đặt câu hỏi là ngày xưa người ta làm rượu như thế nào? Việc làm rượu có nhiều phương pháp khác nhau, nhưng bao gồm hai loại chính: 1/ loại rượu nhẹ gọi là "lễ" (li) dùng hạt đang nảy mầm (nie, nghiệt) tự nó có các phân hóa tố để làm rượu và 2/ loại rượu cất gọi là "tửu" (giu) phải cho thêm men (jiuqu, tửu khúc) để nhờ men đó tạo những phản ứng biến chất đường thành rượu. Cả hai chữ tửu và lễ đều đã thấy xuất hiện trên giáp cốt văn, tức loại chữ mà ngày xưa họ viết trên xương thú (cốt) hay mai rùa (giáp). Về đời Ân Thương, người ta dùng nhiều loại hạt nảy mầm để làm rượu lễ và còn phân ra tân lễ và cựu lễ. Tân lễ là rượu mới nấu, trong khi cựu lễ là rượu nấu rồi để một thời gian mới đem ra uống. Gạo ngâm nước cho nảy mầm, sau đó xay hay tán nhỏ, để cho đường hóa (saccharification) rồi lên men. Loại rượu làm bằng mạch nha này thịnh hành cho tới thời Xuân Thu Chiến Quốc.

Tuy nhiên nhiều người không đồng ý là ngày xưa người ta đã phân biệt hai loại như vừa nêu mà cho rằng thực sự chỉ dùng lẫn lộn. Thời cổ “lễ” được dùng nhiều vì dễ làm nhưng về sau người ta thấy loại rượu này nhẹ quá nên dần dần thất truyền đi. So sánh theo niên đại, việc thịnh hành rượu “lễ” cũng đồng thời với việc dùng hạt đang nảy mầm để cất bia trong thời Tân Thạch

Khí của người Babylon nhưng không ai tìm ra sự liên hệ giữa hai nền văn minh trong kỹ thuật này.

Một quan điểm khác cho là ngay cả rượu “lễ” cũng phải dùng men, và loại rượu này làm nhanh, không phải ủ lâu vì chứa nhiều đường và tửu tinh ít, nghĩa là một loại rượu nhẹ chỉ cần ủ một đêm là xong. Trong khi rượu lễ chỉ chứa chừng 4% alcohol, rượu cất để cho có đến 15-20% alcohol và chính vì thế loại rượu lễ người ta coi là quá nhẹ. Cho đến nay, việc phân loại rượu và nồng độ của từng loại trở nên phức tạp hơn nhiều.[4]

Tuy những nhà nghiên cứu đều đồng ý rằng rượu gạo đã có từ lâu tại Trung Hoa nhưng lại không đồng ý về niên đại của rượu cất (distilled spirits). So với rượu lên men theo lối thường (brewed liquor), rượu cất (distilled liquor) cần thêm một giai đoạn, và quan trọng nhất cần một loại bình để cất rượu (distiller). Rượu dễ bay hơi nên khi chưng cất, hơi rượu bốc lên và khi đọng lại, tửu dịch tuy trong suốt nhưng chứa nhiều alcohol hơn rượu nguyên thủy. Rượu gạo (mễ tửu) chứa vào khoảng gần 20% alcohol trong khi rượu cất có thể lên tới 60%. Hiện nay rượu cất chia thành nhiều loại, thông thường là rượu trắng, Brandy, Whisky, Vodka, Rum... Rượu trắng cất bằng gạo hay ngô, Brandy cất bằng nho, Whisky cất bằng mạch nha đã lên men, còn Rum thì cất bằng đường mía. Từ việc phát minh ra cái bình đó như thế nào, và nguyên thủy được dùng do đâu (cất rượu hay luyện đơn?), do người Tàu nghĩ ra hay họ học từ một quốc gia khác vẫn là những vấn nạn chưa có câu trả lời đích xác.

Theo những học giả Tây Phương, người Hi Lạp đã biết cách chưng nước biển để có nước cất từ thời xưa. Aristotle đã viết: “Nước biển có thể tạo thành nước uống bằng phép chưng (distillation). Hơi nước đọng lại thành khí ẩm sẽ trở lại thể lỏng.” Tuy nhiên, mãi đến thời Trung Cổ người Ả Rập mới biết dùng phương pháp này để cất rượu. Triết gia Avicenna đã mô tả kỹ càng

và đầy đủ phương pháp cất nước từ thế kỷ thứ 10 và chính chữ alcohol cũng từ tiếng Ả Rập mà ra. Người ta chung một loại hỗn hợp thành hơi rồi lại làm cho đặc để thành một loại mỹ phẩm gọi là kohl dùng cho các cung nhân.

Đến khi phương pháp này được sử dụng vào việc cất rượu thì người ta dùng ngay cái tên của mỹ phẩm này là Al Koh'l làm tên, và khi sang đến Âu Châu đã biến đi một chút để thành alcohol (Anh) hay alcool (Pháp) (Alexis Lichine, New Encyclopedia of Wines & Spirits, Alfred A. Knopf, New York 1981, tr. 6).

Theo nhà dược học nổi tiếng nhất của Trung Hoa là Lý Thời Trân đời Minh viết trong Bản Thảo Cương Mục là :”cất rượu không phải là việc đã có từ xưa mà chỉ mới có từ đời Nguyên. Phương pháp chung cất là nấu hỗn hợp rượu cho hơi bốc lên rồi làm lạnh để ngưng đọng thành thể lỏng”. Sách Âm Thiện Chính Yếu viết vào năm 1331 cũng có nhắc đến rượu cất nhưng do ai phát minh thì không đề cập tới.

Trong sách Điền Hải Ngu Hoành Chí của Đan Tụy (Tan Cui) đời Thanh thì viết: “rượu cất gọi tên là tửu lộ, truyền vào Trung Hoa từ đầu đời Nguyên và đâu đâu cũng uống loại rượu này”. Chương Mục (Zhang Mu) trong Âm Thực Biện thì chép: "rượu cất còn gọi là hỏa tửu". Âm Thiện Chính Yếu thì viết là “A Lạt Cát” là phiên âm của chữ Arrack, một từ mượn ở tiếng Ả Rập. Arrack không phải chỉ là một loại rượu duy nhất mà để chỉ chung những loại phát xuất từ vùng Trung Đông và Đông Âu. Tuy nhiên loại rượu này điều chế còn rất thô sơ, nhiều khi có đủ thứ lá lấu khiến mùi vị không được thanh tao cho lắm. Có lẽ nó cũng tương tự như loại rượu cần của đồng bào Thượng ở miền trung nước ta. Như thế loại rượu cất không phải của người Tàu mà có thể do người Hòa Lan đem vào Trung Hoa dưới thời Nguyên. Nhiều học giả lại cho rằng vì Hốt Tu Huệ, tác giả của Âm Thiện Chính Yếu là người Mông Cổ, nên phiên âm theo giọng Mông Cổ nhưng thực tế rượu cất có thể

từ Tây Á hay Đông Nam Á truyền vào Trung Hoa.

Thế nhưng một số tác giả lại cho rằng ngay từ đời Tống, người ta đã nhắc nhiều đến “thiên tửu[5]”. Tống Từ (Song Ki) trong Tẩy Oan Lục, quyển 4 đã viết là " Nếu bị độc trùng cắn, một người khác ngâm rượu hay dấm trong mồm hút máu độc ra sẽ hết." Di Kiên Đình Chí (Yi Jian Ding Zhi) của Hồng Mại thì kể chuyện một người thợ nấu rượu bị bắt lửa chứng tỏ rượu phải đủ mạnh mới bốc hơi và cháy được. Hai tác phẩm quan trọng là Tửu Kinh của Tô Thức (Đông Pha), Tửu Phổ (một loại bách khoa toàn thư chép các loại rượu) của Mai Tần cũng xuất hiện dưới đời nhà Tống. Tô Đông Pha cũng sưu tầm và chép trong Tửu Kinh các loại thi từ liên quan đến việc nấu rượu, chẳng hạn như Mật Tửu Ca, Chân Nhất Tửu, Quế Tửu. Tửu Phổ sưu tầm các sự tích liên quan đến rượu, khởi nguyên của từng loại, tên gọi, rượu nước ngoài, tính vị. Tửu Danh Ký là một tác phẩm khác cũng thuộc đời Tống viết về hơn 100 tên rượu, từ loại chỉ có trong triều đình ra các loại thông dụng ngoài dân dã.

Cũng trong triều đại này, cả Bắc Triều lẫn Nam Triều đều độc quyền bán rượu, và nhiều xưởng nấu rượu qui mô đã do triều đình đứng ra thành lập. Tuy không biết rõ là những loại rượu nào được sản xuất, và theo phương pháp nào, nhưng việc uống rượu rất phổ biến trong dân gian. Một điều đáng nói là Đường Tống trở về trước, người ta uống hàng đấu, có nghĩa là một lượng nhiều thì có lẽ rượu thời đó không mạnh như về sau, khi người ta chỉ có thể uống bằng chén nhỏ.

Trong thư tịch của Trung Hoa, cuốn sách viết về rượu quan trọng hơn cả là Bắc Sơn Tửu Kinh của Chu Quăng (Zhu Gong) đời Tống. Chu Quăng, tự là Dục Trung, người Ngô Hưng, tỉnh Chiết Giang thuở nhỏ học hành rất giỏi. Đời Nguyên Tá năm thứ ba (1088) thi đỗ tiến sĩ làm quan tại triều. Tới đời Sùng Ninh (1102) ông về quê nghiên cứu y học, dược vật và cách nấu rượu.

Ông đọc các cổ thư để xem người ta làm men rượu thế nào và ảnh hưởng đến rượu ra sao và tìm ra sự tương quan giữa nước dùng và phẩm loại của rượu. Ông thử các loại nước sông, nước ao, nước giếng, nước suối và tìm ra nước suối tốt nhất.

Sau đó ông mới thêm thắt các loại thuốc men để làm rượu thuốc và được người đời gọi là “vua nấu rượu” (những vương) hay “tửu tiên”. Sau ông viết thành tác phẩm Bắc Sơn Tửu Kinh được coi là cuốn sách đầu tiên của Trung Hoa biên soạn một cách khoa học về nấu rượu. Tập sách này chia làm ba quyển, quyển thượng là “kinh”, tổng kết lịch sử các phương pháp cất rượu. Quyển trung nói về kỹ thuật làm men, các loại men. Quyển hạ viết về kỹ thuật cất rượu. Chu Quǎng dùng học thuyết Ngũ Hành để phân loại gạo và men, tính vị. Chu Quǎng cũng còn nghiên cứu về y học và soạn quyển Thương Hàn Bách Vấn (dùng thể vấn đáp để giải thích những câu hỏi đặt ra cho người muốn nghiên cứu Thương Hàn Luận của Trương Trọng Cảnh) là một tác phẩm rất được đời sau chú ý. (Trương Hữu Thăng, Lịch Đại Khoa Kỹ Nhân Vật Truyện, Thế Giới Văn Vật 4th. Ed. Đài Bắc 1993, tr. 97-100) Đời Đường, rượu cất cũng đã được nhắc đến trong thơ Bạch Cư Dị (772-846) :

*Lệ chi tân nhiệt kê quan sắc,  
Thiêu tửu sơ khai hồ phách quang  
(Trái vải vừa chín và tươi như mào gà,  
Rượu mới cất xong trong như hồ phách).*

Thơ Đào Ứng thì có câu :

*Tự đáo Thành Đô thiêu tửu thực,  
Bất tư thân cánh nhập Trường an  
(Vào đến Thành đô thấy mùi rượu thơm quá,  
Không còn muốn quay về Trường An nữa).*



Kiểm Nam Xuân, một loại rượu ngon cũng được nhắc đến trong thời kỳ này. Tuy nhiên theo Đầu Hoang Tạp Lục chép về cách làm thiêu tửu của đời Đường thì chỉ là một phương pháp để làm tăng gia việc cất rượu và lên men thôi. Trong sách viết “phương nam uống rượu bằng cách hâm nóng, họ đổ rượu vào bình, trát bùn ra ngoài, rồi hơ trên lửa để thêm hương vị”. Thành ra, thiêu tửu hồi đó không phải nói về vị cay nồng của rượu mà là nhiệt độ, không phải rượu cất mà là rượu hâm. Và chúng ta có thể tin rằng đời Đường người ta chưa biết cất rượu. Tuy nhiên thời kỳ này việc giao lưu văn hóa với các quốc gia khác rất thịnh đạt, và có lẽ rượu cất của người Ả Rập cũng được truyền vào Trung Hoa, song chủ yếu tại vùng Tây Vực và các bộ tộc miền sa mạc phía bắc.

Gần đây, các nhà khảo cổ lại đào được một số bình chung bằng đồng đời Đông Hán. Những bình chung kiểu này có thể cất được rượu từ 20.4 đến 26.6% và nhiều nhà chuyên môn tin rằng vào khoảng đầu công nguyên, người Tàu đã dùng những bình chung này trong sinh hoạt. Tuy nhiên, có lẽ những bình đó dùng nhiều trong việc luyện đơn của các đạo sĩ, nhất là các đạo sĩ do triều đình tài trợ để làm thuốc trường sinh hay các dược vật trân quý phục vụ cho giới quý tộc vì chỉ nơi đây mới có đủ phương tiện để chế tạo những loại dụng cụ tinh xảo, và sau này thường được chôn theo trong mộ giới quyền quý. Nếu có dùng để cất rượu thì giai đoạn này hẳn không phải để uống mà là để dùng như một dược chất vì thời đó người ta dùng rượu để gây mê, sát trùng, trị kiết lỵ hay một số bệnh về đường ruột.

Theo thời gian và tùy từng địa phương, rượu được gọi dưới nhiều tên khác nhau. Trước đây “bach tửu” không phải chỉ để nói tới các loại rượu cất mà chỉ là một loại rượu nấu bằng gạo. Tuy nhiên hiện nay, khi nói đến rượu trắng hay rượu đế, chúng ta chỉ nói đến rượu cất bằng gạo mà thôi.

## **Các loại rượu Trung Hoa**

Rượu của người Trung Hoa phần lớn nấu bằng ngũ cốc, thông dụng nhất là rượu gạo mà họ gọi là hoàng tửu (rượu vàng) hay mễ tửu (rượu gạo). Hoàng tửu được cất bằng men lúa mì tức miến cúc hay tiểu cúc. Người Trung Hoa vẫn đặc biệt coi trọng những loại rượu chỉ cất nguyên chất bằng gạo mà thôi, không pha chế thêm gì khác. Rượu cất theo lối cũ chỉ có chừng 15-16% alcohol và phải mất một thời gian chừng ba tháng từ khi bắt đầu sủi soan gạo tới khi nấu xong. Rượu nấu xong còn phải để từ 6 tháng tới 1 năm trước khi đem ra bán trên thị trường. Cứ 100 kg gạo thì người ta có thể nấu được 230 kg rượu. Ngày xưa, người ta thường tự nấu lấy rượu để uống trong nhà nhưng hiện nay rượu trở thành một loại kỹ nghệ quan trọng sản xuất tại những hãng rượu sử dụng nhiều chuyên viên được huấn luyện kỹ càng. Rượu gạo cũng được xuất cảng sang những quốc gia khác, nhất là những nơi có đông Hoa kiều cư ngụ.

Rượu Tàu được chia thành nhiều loại khác nhau, tùy theo cách nấu, lượng đường, cách ủ và loại men dùng để nấu. Phương thức thông dụng nhất là chia ra thành năm loại tùy theo lượng đường chứa trong rượu. Lượng đường đó khác nhau tùy theo cách nấu, được gọi là rượu mạnh (không có vị ngọt, tức dry wine), rượu nhẹ nhưng không ngọt (semi-dry), rượu có một phần ngọt (semi-sweet), rượu ngọt (sweet) và rượu thật ngọt (extra-sweet). Về cách chế tác, gạo đồ thành xôi, có thể để nguội trước khi trộn men hay trộn men khi còn nóng. Cách làm nguội cũng có thể bằng nước lạnh hay chỉ để ngoài trời cho hạ nhiệt độ. Đôi khi người ta cũng dùng rượu cũ, đã cất từ lâu, bỏ thêm men để thành rượu mới. Cách này có thể làm nồng độ rượu lên cao hơn 20%. Cũng tùy theo loại men, người ta có thể có những sản phẩm khác nhau. Men có thể làm bằng lúa mì, lúa nếp, hay men bào chế bằng hóa chất. Người Trung Hoa phân biệt rượu theo tên gọi. Theo Âm Thiện Tiêu Đề thì

rượu có những loại "thanh trọc hậu bạc cam khổ hồng lục bạch chi biệt" nghĩa là chia làm trong đục, đặc loãng, ngọt đắng đỏ xanh trắng khác nhau. Rượu trong gọi là tiêu, trong mà ngọt thì gọi là dĩ, đục mà trắng thì gọi là áng, cũng gọi là lao, đục mà hơi xanh thì gọi là trần, đặc thì gọi là thuần hay nhu, nặng thì gọi là nhĩ, loãng thì gọi là li, ngọt thì gọi là lễ, ngon thì gọi là tư, đắng thì gọi là thiện, đỏ thì gọi là thể, xanh thì gọi là linh, trắng thì gọi là ta. Về tên riêng của rượu, người ta cũng đặt cho rượu nhiều cái tên nghe rất kêu như Động Đình Xuân, Kiếm Nam Xuân, Tường Vi Lộ. Trương Năng Thần đời Tống trong tác phẩm Tửu Danh Ký có chép đến hơn một trăm loại rượu khác nhau. Phùng Thời Hóa đời Minh cũng ghi lại trong cuốn Tửu Sử rất nhiều tên của những loại rượu của từng địa phương.

Về rượu nho, người Tàu chỉ biết đến khi người từ Tây Vực đem tới trung nguyên. Sách Hậu Hán Thư có chép là “Nước Lật Dặc (Arab) có loại trái cây, vắt nước có vị ngon, làm rượu gọi là rượu bồ đào”. Người phương Tây đã biết làm rượu bằng trái nho (wine) từ thời cổ. Sách Cựu Ước (Old Testament) đề cập đến rượu tới 155 lần và người Hebrews đã từng tiếc rẻ không mang được rượu Ai Cập khi họ đi di cư. Người Hi Lạp thời cổ cũng uống rượu – và chính những thần minh trong huyền sử cũng đều thích uống rượu và ưa gái đẹp. Tuy đã biết đến rượu bồ đào từ đời Hán, mãi tới đời Đường (640 sau TL), khi Đường Thái Tông đem quân đánh nước Cao Xương (nay thuộc Tân Cương) người Trung Hoa mới học được phép làm rượu nho.

Về những đặc sản, mỗi vùng có một loại rượu nổi tiếng, có cách thức chế biến khác nhau. Ngoài những loại rượu thông dụng mà người Trung hoa học của Tây phương gần đây, họ có những loại riêng đã nổi tiếng từ - Ô Trình tửu: Sản xuất tại Ô Trình, nay thuộc huyện Ngô Hưng, Chiết Giang, vẫn được thiên hạ cho rằng đây là loại rượu ngon hạng nhất của

Trung Hoa (thiên hạ đệ nhất Ô Trình tử). Rượu Ô Trình đã đi vào lịch sử vì xuất phát từ một câu chuyện tình vừa thơ mộng vừa gian nan của một vương tôn như đã chép ở trên.

- Phần tử: Được người đời gọi là “cam tuyền giai nhượng” hay “dịch thể bảo thạch”, Phần tử là rượu ngon của đất Sơn Tây, và cũng là một loại rượu danh tiếng của Trung Hoa đã có hơn 1500 năm. Rượu Phần có mùi thơm, uống vào có hậu vị, được nấu bằng cao lương nổi danh của thôn Hạnh Hoa và nước suối Cam Tuyền.

- Thiệu Hưng tử: là một loại rượu nếp nổi tiếng nhất của Trung Hoa. Hiện nay người Tàu đã cải tiến phương pháp nấu để trở thành một kỹ nghệ quan trọng dùng nhiều loại gạo khác nhau, trong đó có gạo nếp (nhu), men rượu làm bằng gạo hay lúa mạch. Rượu Thiệu Hưng phải để ít nhất là ba năm mới cho vào bình, thường hâm lên trước khi uống. Nếu rượu để trên 5 năm, người ta gọi là Trần Niên tử (nghĩa đen chỉ là rượu lâu năm), hương càng nồng và thơm. Cũng có sách chép là rượu Thiệu Hưng nấu cho khi sanh con trai thì gọi là Trạng Nguyên Hồng, cho con gái thì gọi là Nữ Nhi Hồng, dùng trong dịp đội mũ hay cài trâm (là một lễ khi đã họ đến tuổi trưởng thành).

- Hồng Lộ tử: Vốn là đặc sản của hai đất Mân Đài (Phúc Kiến và Đài Loan), hương rất thơm, vị lại ngon. Rượu này dùng gạo nếp trộn với gạo đang lên men, ủ kín, sau đó mới cất vào bình tàng trữ trong khoảng từ 3 đến 8 năm. Rượu càng để lâu càng đậm đà nên người ta gọi là Bát Niên Hồng Lão tử.[6]

- Phúc tử: Là loại rượu cất theo phương pháp của tỉnh Phúc Kiến, dùng gạo nếp, tiểu mạch, sau khi nấu xong phải bỏ thịt gà vào ngâm, để một năm trước khi cho vào bình.

- Hoàng tử: dùng loại gạo ngon có tên là Bông Lai và tiểu mạch để cất rượu. Rượu trong và nồng, sắc óng ánh như hồ phách, thường hâm nóng

trước khi uống.

- Lệ Chi tửu: Là loại rượu mới chế tạo từ trái vải tươi ở Đài Loan. Vải bóc vỏ, bỏ hạt rồi mới dùng để cất rượu. Lệ chi tửu thơm và trong. Ngoài ra người ta còn dùng phượng lê, chuối tiêu, dương đào, quất tử ( trái tắc) ép lấy nước để cất rượu nhẹ, dùng như một loại giải khát.

- Hoa điều tửu: Gốc từ rượu Thiệu Hưng tỉnh Chiết Giang, đã có từ nhiều ngàn năm và là một loại danh tửu của Trung Hoa. Người ta chọn loại gạo ngon nấu thành rượu, để lâu có màu vàng, khi hâm lên mùi rất thơm. Theo Lâm Ngữ Đường, ông giải thích hoa điều tửu cũng chỉ là rượu Thiệu Hưng nhưng là một loại rượu mà người ta nấu lên khi sanh một đứa con gái, để sau này khi cô ta đi lấy chồng sẽ đem ra đãi khách và hoa điều chỉ để miêu tả những hình vẽ trang trí trên bình rượu hơn là loại rượu.

Trên đây là những loại rượu nguyên chất. Ngoài ra còn một số loại rượu cũng nổi danh nhưng đã được tái chế từ rượu nguyên thủy, pha thêm những chất khác nên được gọi là hợp thành tửu. Có rất nhiều loại khác nhau nhưng nổi tiếng nhất có thể kể trúc điệp thanh, ngũ gia bì, mai khô lộ (sau thường viết trại thành mai quế lộ), hổ cốt tửu, sâm nhung tửu, ô kê tửu, mao đài tửu, ô mai tửu, long nhãn tửu...

- Trúc điệp thanh: là rượu nổi tiếng đất Sơn Tây, nấu bằng cao lương, tiểu mạch và đậu xanh cùng một số dược thảo. Sau khi thành rượu lại đem ngâm thuốc bắc và lá tre. Màu rượu xanh nhạt, mùi thơm. Uống vào nhẹ nhàng không gắt.

- Ngũ gia bì: Dùng cao lương nấu với thuốc bắc, thêm mật ong, mạch nha. Giả Tư Hiệp đời Hậu Ngụy trong sách Tế Dân Yếu Thuật có chép là “dùng vỏ cây ngũ gia (ngũ gia bì) cùng với thuốc ngâm rượu có thể làm cho thân thể khỏe mạnh”.

- Mai khô lộ: Mai khô là một loại hoa hồng dại, được hái về trộn chung với

cao lương để cất rượu. Hoa phải được hái vào sáng sớm để còn những hạt sương đọng trên cánh hoa (vì thế nên gọi là mai khôi lộ – lộ là hạt sương) và là một loại danh tửu của Trung Hoa.

- Hồ cốt tửu: Dùng rượu trắng để ngâm thuốc bắc (trong có vị hồ cốt tức xương cọp) có thể trừ được bệnh đau nhức, phong thấp.

- Sâm nhung tửu: dùng lộc nhung, nhân sâm và nhiều loại thuốc bắc ngâm rượu.

- Ô kê tửu: dùng gà ác và thuốc bắc ngâm trong rượu, dùng cho phụ nữ khi thai sản.

- Mao đài tửu : chỉ mới nổi tiếng trong khoảng 100 năm nay được nhiều người biết đến từ khi Mao Trạch Đông đãi tổng thống Mỹ Nixon trong chuyến Hoa du năm 1972. Tương truyền đời vua Khang Hi, đất Phần Dương Sơn Tây, có một người lái buôn tên là Giả Phú rất thích uống Phần tửu. Một hôm y đi xuống miền nam, đến Quý Châu nhưng ở đây lại không có rượu ngon để uống. Giả Phú trở về mượn một người chuyên cất Phần tửu xuống thôn Hạnh Hoa thôn, huyện Nhân Hoài, tỉnh Quý Châu (nay đổi là Mao Đài trấn) dùng thổ sản nấu theo phương pháp miền bắc, người ta gọi là rượu Mao Đài. Mao Đài chủ yếu dùng đậu nành, cao lương, tiểu mạch, vị hơi ngọt và trong. Phương pháp nấu phức tạp và phải ủ với nhiệt độ cao. Rượu Mao Đài uống cạn ly để qua đêm vẫn còn thơm.

- Ô mai tửu: dùng mơ và mận tươi cất thành rượu. Khi nấu xong đem trà ô long ngâm và thường được dùng ướp lạnh hay trong các loại cocktail.

- Long nhãn tửu: hay quế viên tửu, dùng nhãn để nấu rượu, vị ngọt.

Những người sành uống rượu quý trọng những loại rượu ngon không phải ít. Nhiều chai rượu quý đã có thể bán đấu giá với những số tiền khiến người ta phải rùng mình. Trong phong cách “hiếu tửu” đó Kim Dung đã đưa ra một hoạt cảnh của hai người có cùng tâm đắc như sau:

“Lệnh Hồ Xung thấy trên tay y cầm một chiếc ly phi thúy óng ánh, lại thấy mùi rượu Lê Hoa thơm ngát bay ra, chợt nhớ Tổ Thiên Thu trên sông Hoàng Hà đã từng nói tới, nên nói:

- Bạch Lạc Thiên đã từng làm thơ ca tụng cảnh Hàng Châu là “Hồng tụ chức lãng khoa thị diệp, Thanh kỳ cô tửu sán Lê Hoa”. Uống rượu Lê Hoa phải dùng chén phi thúy, tứ trang chủ quả thực là một người sành uống rượu.

Y không học hành nhiều chẳng biết gì về thi từ ca phú nhưng tính trời thông minh, nghe người khác nói qua một lần là nhớ mãi không quên, nên lúc này đem lời Tổ Thiên Thu nhắc lại.

*"Đan Thanh sinh nghe vậy, hai mắt mở to, bỗng nhiên ôm chầm lấy Lệnh Hồ Xung, kêu lớn:*

*- A ha! Hảo bằng hữu đây rồi! Đến đây, đến đây, tụi mình uống đủ ba trăm chén. Phong huynh đệ, lão phu thích rượu, thích vẽ, thích kiếm, người đời gọi là tam tuyệt. Trong ba tuyệt đó, rượu đứng đầu, đan thanh thứ hai, còn kiếm đứng chót.*

*Lệnh Hồ Xung mừng lắm, nghĩ thầm: “Vẽ viết mình một nét không thông, mình đến đây cốt cầu chữa bệnh, cũng chẳng mong chi việc tỉ kiếm, động thủ. Chỉ có uống rượu, thật là mong mà còn chưa được.”*

*Lập tức chàng cùng Đan Thanh sinh đi vào phòng trong, Hướng Vấn Thiên và Thi Lệnh Uy lẽo đẽo theo sau. Đi qua một cái hành lang, đến một căn phòng ở phía tây. Màn cửa vừa vén lên, đã thấy mùi rượu thơm ngát xông lên mũi.*

*Lệnh Hồ Xung từ bé vẫn thích uống rượu, nhưng sư phụ, sư nương chẳng mấy khi cho tiền để tiêu phí, khi nào có rượu là uống, chẳng cần ngon hay không, từ khi ở thành Lạc Dương nghe Lục Trúc Ông luận bàn kỹ càng về đạo uống rượu, mới biết đến các loại rượu nổi tiếng. Thành ra thiên tính vốn đã sẵn ưa, lại được danh sư chỉ điểm, nên bây giờ thưởng lãm thật tinh*

tường, chỉ ngửi mùi hương đã nói:

- Ngon thật, đây là loại Tam Oa Đầu Phần tửu cất đã lâu. Hừ, còn Bách Hoa Tửu này phải cũng bảy mươi năm chứ không ít, còn loại Hầu Nhi tửu kiếm được không phải dễ.

Chàng ngửi thấy mùi Hầu Nhi tửu, trạnh lòng nhớ đến lục sư đệ Lục Đại Hữu, trong lòng không khỏi quặn đau. Đan Thanh sinh vỗ tay cười lớn:

- Hay lắm, hay lắm! Phong huynh đệ vừa bước chân vào tửu thất đã nói ngay được ba loại rượu quý của ta cất giữ, quả thực là đại danh gia. Thật tuyệt, thật tuyệt!

Lệnh Hồ Xung thấy trong phòng để ngổn ngang, chỗ nào cũng toàn là vỏ rượu, bình rượu, hồ lô, chén rượu, nên nói:

- Những gì tiền bối cất giữ, đâu phải chỉ có ba loại danh tửu thôi đâu. Loại Thiệu Hưng Nữ Nhi Hồng này cũng là loại cực phẩm, còn rượu Bồ Đào của Thổ Lỗ Phồn Tây Vực, bốn lần cất, bốn lần nấu, trên đời này đứng vào hạng đầu.

Đan Thanh sinh vừa mừng vừa lo, vội hỏi:

- Loại rượu bồ đào Thổ Lỗ Phồn bốn lần cất, bốn lần nấu của ta để trong thùng gỗ gắn kín như thế, làm sao lão đệ ngửi thấy được?

Lệnh Hồ Xung mỉm cười:

- Loại rượu ngon như thế, dù có cất trong hầm sâu vài trượng, mùi rượu cũng vẫn bay ra đến ngoài.

Đan Thanh sinh kêu lên:

- Lại đây, lại đây! Bọn mình cùng uống với nhau loại rượu nho bốn lần cất, bốn lần nấu này.

Nói rồi chạy vào góc phòng bung ra một thùng gỗ lớn. Cái thùng đó cũ kỹ đen xì, trên có viết loằng ngoằng những hàng chữ Tây Vực, trên nắp lại có gắn xi, trên vết xi còn đóng dấu, quả thực thật là trịnh trọng. Đan Thanh



sinh cầm nắp thùng nhẹ nhàng mở ra, lập tức cả phòng thơm ngát mùi rượu. Thi Lệnh Uy từ trước tới giờ một giọt cũng không nhấp, ngửi thấy mùi rượu nồng nàn ấy, không khỏi lâng lâng muốn say. Đan Thanh sinh khoát tay cười:

- Ngươi ra đi, ra đi, kéo say ngã bổ chửng bây giờ.

Nói xong y lấy ra ba cái chén xếp thành hàng, bung thùng rượu lên rót xuống. Rượu đỏ đỏ chót như máu, vừa đến miệng chén thì ngừng lại, không rỏ ra ngoài một giọt. Lệnh Hồ Xung trong bụng khen thầm: “Gã này võ công cao thật. Bung cái thùng nặng cả trăm cân, rót vào cái chén nhỏ xíu, vừa đến miệng chén thì thôi, quả thực không phải dễ làm”.

Đan Thanh sinh cắp cái thùng vào vách, tay trái cầm chén, nói:

- Mời! Mời!

Hai mắt chăm chăm nhìn mặt Lệnh Hồ Xung, để xem thần tình uống xong thế nào. Lệnh Hồ Xung đưa chén lên uống một nửa, chép miệng để xem hương vị, nhưng mặt trét đầy phấn hóa trang, nên y không biết ra sao, hình như có vẻ như không được vui cho lắm. Đan Thanh sinh trong bụng phập phồng, chỉ sợ đại hành gia trong làng rượu này thấy rượu của y cũng xoàng xoàng, không gì làm lạ.

Lệnh Hồ Xung nhắm mắt lại giây lát, khi mở mắt ra, nói:

- Lạ thật, lạ thật!

Đan Thanh sinh vội hỏi:

- Lạ cái gì?

Lệnh Hồ Xung nói:

- Việc này thật khó mà giải thích, văn bối thực không sao hiểu được.

Đan Thanh sinh mắt ánh lên một nỗi mừng vui, hỏi:

- Có phải ngươi định hỏi...

Lệnh Hồ Xung nói:

- Loại rượu này vẫn bói chỉ mới được uống một lần ở thành Lạc Dương, tuy vị rất ngon, nhưng vẫn hơi có mùi chua. Cứ như một vị trong tiền bói trong tẩu quốc giải thích, là vì vận chuyển đường xa rượu bị lắ mà nên. Loại rượu nho bốn lần cất, bốn lần chưng này, mỗi lần di chuyển, lại kém đi một chút. Từ Thỏ Lỗ Phồn hàng mấy vạn dặm mới tới được Hàng Châu, thế nhưng rượu của tiền bói lại không chua chút nào, cái đó thật...

Đan Thanh sinh cười ha hả, thật là đắc ý, nói:

- Đây là một bí mật không truyền cho ai của ta. Ta phải đem ba chiêu kiếm pháp đem đổi lấy bí quyết với kiếm hào Tây Vực Mạc Hoa Nhĩ Triệt, người có muốn biết hay không?

Lệnh Hồ Xung lắc đầu:

- Vẫn bói được ném loại rượu này, trong lòng đã vui sướng lắm rồi. Cái bí quyết đó của tiền bói, không dám hỏi đến.

Đan Thanh sinh nói:

- Uống đi nào! Uống đi nào!

Lại rót thêm ba chén. Y thấy Lệnh Hồ Xung không hỏi đến bí quyết trong lòng nôn nao, nên tiếp:

- Thực ra cái bí quyết đó thật không đáng một đồng xu hoản, cũng chả có gì ly kỳ.

Lệnh Hồ Xung biết rằng mình càng nói không muốn nghe, y lại càng muốn nói, nên vội xua tay:

- Tiền bói muôn vạn lần không nên nói ra, ba chiêu kiếm của ông, chắc hẳn không phải chuyện thường. Vậy mà đem đổi lấy bí quyết đó, vẫn bói khi không mà học được, bụng dạ đâu có yên? Người đời thường nói: "Vô công bất thụ lộc" à

Đan Thanh sinh nói:

- Người bói ta uống rượu, lại nói lên được lai lịch của rượu này, thế là công

*lao lẩm rồi còn gì. Cái bí quyết này người không nghe không được.*

*Lệnh Hồ Xung nói:*

*- Vãn bối được tiên bối tiếp kiến, lại ban cho rượu ngon cực phẩm, trong lòng đã cảm kích lẩm rồi, đâu dám...*

*Đan Thanh sinh nói:*

*- Ta nguyện ý nói, người phải nghe mới được.*

*Hương Vãn Thiên khuyên:*

*- Mỹ ý của tứ trang chủ, Phong huynh đệ không nên từ chối nữa.*

*Đan Thanh sinh nói:*

*- Đúng lẩm, đúng lẩm.*

*Y cười hì hì:*

*- Ta đổ thêm một lần nữa, người biết được rượu này đã bao nhiêu tuổi rồi không?*

*Lệnh Hồ Xung uống cạn chỗ rượu còn lại trong chén, biện vị một hồi lâu rồi nói:*

*- Rượu này có chỗ quái lạ, tựa như đã đến một trăm hai mươi năm, lại cũng tưởng như chỉ mới mười hai, mười ba năm. Trong mới có cũ, trong cũ có mới, hay là loại rượu trên một trăm năm có cái vị như thế chăng?*

*Hương Vãn Thiên hơi nhíu lông mày, nghĩ thầm:*

*- Cái này anh chàng chắc hồ to. Một trăm hai mươi năm với mười hai mười ba năm cách nhau hơn một thế kỷ, sao lại có thể bằng nhau được.*

*Y sợ Đan Thanh sinh nghe xong lòng sẽ không vui, nào ngờ y cười lên ha hả, bộ râu dài tung bay lên thẳng băng, nói:*

*- Hảo huynh đệ, quả nhiên lợi hại thật. Cái bí quyết của ta cũng là ở chỗ đó.*

*Ta nói người nghe, gã kiếm hào Mạc Hoa Nhĩ Triệt đưa đến cho ta mười thùng rượu nho Thổ Lô Phôn ba lần chung, ba lần cất đã để một trăm hai mươi năm, mười thùng này ta lại đem cất thành một thùng. Bấm ngón tay*

*tính đến nay đã mười hai năm rưỡi rồi. Rượu này trải qua hàng ngàn, vạn dặm đến đây mà không chua, trong cũ có mới, trong mới có cũ chính là như thế.” (Kim Dung, Tiểu Ngạo Giang Hồ, Minh Hà, Hongkong 1980, q. 2 trang 788-791)*

### **Các loại đồ đựng và uống rượu:**

Cái chén để uống rượu ở Trung Hoa thay đổi theo từng thời kỳ, tùy theo sự phát triển của xã hội, kỹ thuật chế tạo, vật liệu, hình dáng và cả cách chế tác.

Theo vật liệu người ta có thể phân loại như sau:

- Sử dụng các loại nguyên liệu có sẵn trong thiên nhiên như gỗ, tre, sừng loài vật, vỏ ốc, quả bầu (hồ lô).
- Bằng đất nung
- Bằng đồng
- Bằng sứ
- Bằng ngọc hay pha lê
- Bằng vàng, bạc và các loại quý kim
- Bằng thiếc
- Bằng thủy tinh
- Bằng kim loại như nhôm, sắt

Thời cổ, khi người ta tìm ra lửa và biết chế tạo dụng cụ đun nấu, người ta thường dùng luôn đồ đựng để ăn hoặc uống. Do đó, những đồ dùng uống rượu đầu tiên có lẽ cũng là những đồ đựng rượu. Rượu thời đó cũng chưa hẳn đã được rây lọc mà nấu nguyên cả bã, nên người thời cổ không uống rượu mà ăn rượu, giống như người Việt ăn rượu nếp mỗi kỳ tết Đoan Ngọ. Dụng cụ đựng rượu thời đó giống như một cái bát, và những đồ đựng rượu mà người ta tìm thấy được làm bằng sừng thú, bằng đất nung hay bằng tre. Gần đây, tại Sơn Đông, người ta tìm thấy những chiếc bình bằng đất nung

khoảng 6000 năm trước Công Nguyên tương tự như các loại đồ gốm đào được ở Bắc Lý Cương hay Hà Mã Độ. Những tử khí có nhiều loại chén uống rượu và được gọi dưới nhiều tên như quán, vu, oản, bôi ..., hình dáng cũng khác biệt có loại đáy bằng, có chân hoặc có quai, vách thẳng hay vách xéo, chiết yếu. Đến giai đoạn này, những người uống rượu đều thuộc giới quý tộc hay giàu có nên lúc đó đã dùng đồ uống riêng chứ không dùng ngay đồ đựng rượu làm đồ uống. Tử cụ được chế luyện tinh mỹ hơn, và cũng đa dạng hơn.

Sang đời nhà Thương, các loại tử khí bằng đồng trở nên thông dụng và nhiều gia đình đã chuyên sống bằng nghề chế tạo đồ uống rượu. Đời Chu thì đã có quan chuyên môn trông coi việc nấu rượu cho triều đình. Hiện nay, đồ đồng khí tối cổ mà người ta tìm thấy dùng để đựng rượu là vào đời nhà Hạ. Lúc đó người ta chia các loại đồng khí thành bốn bộ phận riêng biệt, đồ dùng để ăn uống (thực khí), đồ dùng để uống rượu (tử khí), đồ dùng để đựng nước (thủy khí) và đồ dùng để tấu nhạc (nhạc khí).

Tử khí lại chia thành đồ để nấu hay để đun rượu, đồ đựng rượu, đồ uống rượu và đồ để chứa rượu. Đồ đựng rượu lại chia thành nhiều loại khác nhau, có tên khác nhau như tôn, hồ, khu, chi, mãnh, giám, đầu, quang, bầu ... Mỗi loại lại có hình dáng khác nhau, thành nhiều kiểu tùy theo loại. Đồ uống rượu thì có cô, chí, giác, tước, bôi, chu ... và tùy theo thân phận mà sử dụng những loại chén khác nhau. Trong Lễ Ký thiên Lễ Khí có chép: "Khi tế tự trong tông miếu, người trên thì dâng rượu bằng chí, người dưới thì dâng rượu bằng giác". Ngoài ra còn đồ hâm rượu là đồ dùng để làm cho nóng lên trước khi uống thường có cán dài để cầm cho dễ và chỉ thông dụng từ thời nhà Hán.

Đến đời Tần Hán, người ta không còn làm tử khí bằng đồng nữa mà lại làm bằng đất nung được sơn vẽ. Kiểu thì đời này chuộng kiểu hình tai (nhĩ bôi).

Tại gò Mã Vương ở Trường Sa, người ta đào được đến 90 món tửu bôi hình tai và ở Vân Mộng, Hồ Bắc trong những ngôi mộ của đời Tần có được 114 món cũng hình tai. Về đời Hán, người ta uống rượu thường ngồi bệt dưới đất, thành một vòng tròn, một bình rượu để ở giữa nên hình dáng tửu khí thường dẹt, có đáy rộng. Sang đời Ngụy Tấn, người ta bắt đầu ngồi trên phản, trên ghế nên các vò rượu cũng dài và cao thêm.

Sang thời Đông Hán, tửu khí được làm bằng sứ. Qua đời Đường, các loại chén uống rượu được làm nhỏ đi, và chính vì thế nhiều người cho rằng phải tới giai đoạn này người Tàu mới biết cất rượu, nồng độ cao hơn nên không còn có thể uống bằng bát lớn như thời trước. Đời Tống, kỹ thuật đồ sứ của Trung Hoa đã đạt tới một trình độ cao nên tửu khí đời Tống đã phong phú, và đã thành từng bộ, bình có vòi để rót ra chén nhỏ. Nhiều kiểu bình rất phong nhã và cầu kỳ. Rượu được hâm bằng cách ngâm trong nước nóng trước khi rót vào chén và cách này ngày nay vẫn còn thông dụng.

Tửu khí đời Minh chuộng màu xanh (thanh hoa), màu đỏ (đầu thái) hay đỏ sậm (sái hồng). Đời Thanh thì các đồ uống rượu cũng chịu ảnh hưởng của nghệ thuật đồ gốm nên có nhiều màu, nhiều kiểu.

Ngoài những kiểu thông dụng, như bất cứ ngành nào, người Tàu cũng có những món đồ được chế tạo riêng, tuy không thông dụng nhưng đặc sắc được giữ như một tác phẩm hay gia bảo. Hiện nay người ta còn giữ được những kiểu âm lạ, chén là làm bằng quý kim, vàng bạc, ngà, ngọc ... Thời Dân quốc người ta hay làm tửu khí bằng thiếc, nhất là cho những đồ hâm rượu. Trong lịch sử còn truyền tụng một số tửu khí nổi danh như:

- Dạ Quang Bôi: (như trong thơ Vương Hàn – bỏ đào mỹ tửu dạ quang bôi) là loại chén bằng ngọc mà hiện nay người ta đã tái chế để bán cho khách thích sưu tầm.

- Đảo Lưu Hồ: Là một loại bình rượu chế tạo thời Bắc Tống, một bình kiểu

này hiện tàng trữ tại viện bảo tàng Thiểm Tây. Bình này cao 19 cm, thân có đường kính 14.3 cm có một nắp chỉ dùng để trang trí. Có một lỗ nhỏ ở giữa đáy bình để đổ rượu vào nhưng rượu lại không chảy ra. Để bình nằm ngang, rượu cũng không theo vòi chảy ra ngoài.

- Uyên Ương Chuyển Hương Hồ: dùng trong hoàng cung triều Tống, có hai vòi chảy ra cùng một lượt.

- Cửu Long Công Đạo Bôi: có hai phần, phần trên là một con rồng ngóc đầu lên, phần dưới có tám con rồng uốn khúc, nên có tên Cửu Long. Phần dưới là một cái chén rỗng, khi đổ rượu vào tới một độ nào đó rượu sẽ được hút lên thân trên, không tràn ra ngoài, nên gọi là công đạo (justice).

- Độc Sơn Đại Ngọc Hải: là một cái chậu bằng ngọc thật lớn, màu sẫm, dùng để đựng rượu khi nhà vua thết yến các quan. Cái chậu này có chu vi 5 mét, chung quanh khắc các hình rồng và hải quỳ đang vươn ra khỏi biển, hình dáng sinh động. Cái chậu này có thể chứa được tới 1500 kg rượu, và nặng tới 3500 kg. Theo truyền thuyết, cái chậu này do Nguyên chúa Hốt Tất Liệt lấy từ một quốc gia nào đó đem về năm thứ hai nhà Nguyên (1256 sau TL), hiện nay tàng tại Bắc Kinh.

Việc chọn một cái chén cho phù hợp với từng loại rượu đã trở nên cầu kỳ, mặc dầu đôi khi cũng là một nét chấm phá điểm thêm cho phong vị của người sành điệu. Sau đây là một đoạn của Kim Dung:

*“Chỉ nghe thấy trên bờ sông người nào đó lớn tiếng khen ngợi: “Rượu ngon quá, rượu ngon quá!”. Lệnh Hồ Xung đưa mắt nhìn theo, thấy một thư sinh áo quần lam lũ ngồi dưới gốc liễu, tay phải phe phẩy một chiếc quạt rách, đang ngừng đầu hít lấy hít để mùi rượu từ trên thuyền bay ra, miệng lầm bầm nói:*

*- Rượu này quả là ngon thực.*

*Lệnh Hồ Xung cười đáp:*

- Vị huynh đài kia, ông chưa nếm thử rượu, làm sao biết được rượu này ngon hay dở?

Gã thư sinh nọ đáp:

- Người chỉ cần ngửi mùi rượu cũng biết ngay Tam Oa Đầu Phần tửu này đã cất sáu mươi hai năm, chẳng lẽ lại còn không ngon ư?

Lệnh Hồ Xung vốn đã được Lục Trúc Ông ra công chỉ điểm, sự hiểu biết về tửu đạo cũng không phải thường, nên cũng biết rằng Phần tửu này phải chừng sáu mươi năm, nhưng nói chắc là sáu mươi hai năm thì cũng thực khó, nghĩ thầm gã thư sinh này chắc chỉ có tình khoa trương, nên cười đáp:

- Nếu huynh đài không ngại, xin mời xuống đây uống vài chén rượu, được chăng?

Gã thư sinh lắc đầu quày quây, nói:

- Ta với người không hề quen biết nhau, chuyện bèo mây gặp gỡ, được cho ngửi mùi rượu cũng đã là quá, đâu có thể nào lại còn lân la uống rượu thì thật không thể được, không thể được.

Lệnh Hồ Xung cười:

- Đã trong bốn bể đều là anh em. Nghe huynh đài nói, đủ biết là bậc tiền bối trong tửu quốc, tại hạ đang mong được thỉnh giáo, vậy xin mời xuống thuyền, đừng khách khí.

Gã thư sinh nọ chậm chậm bước tới vài một cái thật sâu, nói:

- Vãn sinh họ Tô, chữ tổ theo nghĩa tổ tông, chính là con cháu của Tô Dịch, người đời xưa nghe gà gáy thì dậy múa kiếm, tên kép là Thiên Thu, thiên thu theo ý bách tuế thiên thu. Không dám xin hỏi huynh đài tôn tính đại danh là gì.

Lệnh Hồ Xung đáp:

- Tại hạ họ Lệnh Hồ, tên chỉ có một chữ Xung.

Gã thư sinh nói:



- Họ hay lắm, họ hay lắm, mà tên cũng hay nữa.

Y vừa nói vừa theo phiến gỗ làm cầu bắc đi lên thuyền. Lệnh Hồ Xung mỉm cười, nghĩ thầm:

- Ta mời người uống rượu, cái gì mà chẳng hay.

Rồi rót ra một chén rượu đưa cho Tổ Thiên Thu, nói:

- Mời uống.

Chỉ thấy y độ trên dưới năm mươi, mặt mày vàng vọt, cái mũi đỏ của kẻ nghiện rượu, hai mắt lơ đãng, cầm lư thưa mấy sợi râu, quần áo dính đầy vết bẩn. Khi y đưa hai tay ra, mùi đầu móng tay đen xì căm ghét. Y thân hình gầy gò, nhưng cái bụng lại phình to. Tổ Thiên Thu thấy Lệnh Hồ Xung đưa chén rượu mời, không đưa tay tiếp lấy lại nói:

- Lệnh Hồ huynh tuy có rượu ngon, nhưng lại không có chén tốt, thật là đáng tiếc, đáng tiếc thay.

Lệnh Hồ Xung đáp:

- Trên đường viễn hành, chỉ có bát sành, chén sứ, xin Tổ tiên sinh uống tạm vậy.

Tổ Thiên Thu lắc đầu:

- Không thể được, không thể nào được. Người coi thường tửu cụ như thế, rõ ràng chưa biết ba điều cần cho đạo uống rượu. Uống rượu cần phải biết tửu cụ, uống loại rượu nào, phải dùng loại chén nào. Uống Phần tửu phải dùng chén ngọc, người đời Đường có thơ rằng: "Ngọc oản thịnh lai hồ phách quang". Đủ thấy rằng chén ngọc, ly ngọc làm tăng cái sắc của rượu lên.

Lệnh Hồ Xung đáp:

- Chính thế.

Tổ Thiên Thu chỉ một vò rượu, nói:

- Vò rượu này là rượu trắng ở quan ngoại, tửu vị thực ngon, chỉ tiếc không có cái mùi thơm nồng, tốt nhất là dùng chén làm bằng sành tê mà uống, có

thế mới thực đậm đà. Nên biết rằng chén ngọc làm tăng màu sắc cho rượu mà sừng tê làm tăng mùi hương, cổ nhân đã nói như thế.

Lệnh Hồ Xung ở Lạc Dương từng nghe Lục Trúc Ông đàm luận, giảng giải về lai lịch, ý vị của những loại rượu ngon trong thiên hạ, cách nấu rượu, cách tàng trữ, mùi phần cũng biết đến tám chín, nhưng nói đến tửu cụ thì lại không biết gì, bấy giờ nghe Tổ Thiên Thu thao thao đàm luận, cảm thấy như được mở ra một khung trời mới. Lại nghe y nói tiếp:

- Nói đến uống rượu bồ đào, đương nhiên là phải dùng chén dạ quang. Người xưa có thơ là “Bồ đào mỹ tửu dạ quang bôi, Dục ẩm tì bà mã thượng thôi”. Nên biết rằng rượu bồ đào có màu đỏ rực, bọn nam nhi như mình uống không khỏi kém đi hào khí. Thành ra rượu bồ đào khi rót vào chén dạ quang rồi, màu đỏ biến thành thắm như máu tươi, uống rượu mà cũng như uống máu. Trong bài từ của Nhạc Vũ Mục có câu: “Tráng chí ẩm san Hồ Lô nhục, Tiểu đàm khát ẩm Hung Nô huyết[7]” nghe chẳng oai hùng lắm ư! Lệnh Hồ Xung liên tiếp gật đầu. Y vốn học hành không bao nhiêu, nghe Tổ Thiên Thu dẫn chứng thi từ, nghe văn chương cũng chỉ lờ mờ nhưng thấy câu “tiểu đàm khát ẩm Hung Nô huyết” quả thực hào khí can vân, thật là thoải mái.

Tổ Thiên Thu lại chỉ một vò rượu, nói tiếp:

- Còn như loại cao lương mỹ tửu này, là loại rượu đã có từ rất xưa. Thời Hạ Vũ, Nghi Địch nấu rượu, vua Vũ uống thấy ngon, đó chính là cao lương tửu đó. Lệnh Hồ huynh, người đời nhân quang thiên cận, chỉ biết Hạ Vũ trị thủy, tạo phúc cho đời sau. Có biết đâu việc trị thủy có đáng gì, cái công lao chính của vua Vũ ở đâu người có biết không?

Lệnh Hồ Xung và Đào Cốc Lục Tiên đồng thanh trả lời:

- Nấu rượu.

Tổ Thiên Thu đáp:

- Chính thế.

Tám người cùng cười ha hả. Tổ Thiên Thu lại nói tiếp:

- Uống loại cao lương tửu, cần phải dùng chén bằng đồng xanh, có thể mới cổ kính. Còn như loại mễ tửu, loại rượu trắng thượng hạng, vị tuy có ngon, nhưng mất cái vị ngọt, hóa ra hơi nhạt, thành ra phải dùng đấu lớn mà uống, mới lộ ra được cái khí khái.

Lệnh Hồ Xung đáp:

- Tại hạ là kẻ thảo莽, không biết bề sâu các loại rượu cùng tửu cụ như thế nào, nay mới vỡ lẽ.

Tổ Thiên Thu vỗ vào một hũ rượu trên có đề “bách thảo mỹ tửu” nói:

- Loại bách thảo mỹ tửu này, phải hái đủ trăm loại cây cỏ, ngâm vào trong rượu, cho nên tửu khí thì thơm tho, chẳng khác gì đi chơi trong ngày xuân, khiến người ta chưa uống đã thấy say rồi. Uống loại rượu này phải dùng chén làm bằng cổ đằng[8]. Dây leo già đủ trăm năm cắt ra tiện thành chén uống rượu, uống rượu bách thảo càng làm tăng cái hương thơm của nó.

Lệnh Hồ Xung nói:

- Bách niên cổ đằng, cái đó thật là khó kiếm.

Tổ Thiên Thu nghiêm sắc mặt:

- Lệnh Hồ huynh nói sai rồi. Rượu ngon để trăm năm so với dây leo trăm tuổi còn khó hơn nhiều. Người thử nghĩ xem, bách niên cổ đằng đi vào thâm sơn dã lĩnh còn tìm thấy chứ bách niên mỹ tửu, ai ai cũng muốn uống, mà đã uống rồi thì đâu còn nữa. Còn một cái chén làm bằng cổ đằng, dù có uống đến trăm lần nghìn lần thì đâu vẫn còn đó.

Lệnh Hồ Xung đáp:

- Chính thế. Tại hạ không biết may được tiên sinh chỉ dạy.

Nhạc Bất Quần từ nãy vẫn chú ý theo dõi Tổ Thiên Thu nói, thấy y ăn nói khoa trương, nhưng không phải là hoàn toàn vô lý, nhìn thấy bọn Đào Chi

*Tiên, Đào Cán Tiên bung từng vò bách hoa mỹ tửu lên uống ừng ực, làm đổ lênh láng trên bàn, chẳng coi cái loại rượu quý ấy ra gì. Nhạc Bất Quần tuy không phải là kẻ thích uống rượu, nhưng thấy mùi xông lên, thấy quả thật là thơm, biết đây đúng là mỹ tửu, bèn Đào Cốc Lục Tiên phí phạm như thế thật đáng tiếc.*

*Tổ Thiên Thu lại nói tiếp:*

*- Còn uống loại Thiệu Hưng Trạng Nguyên Hồng thì phải dùng chén cổ tử (đồ sứ cổ), tốt nhất là chén sứ đời Bắc Tống, còn đồ Nam Tống thì tạm dùng cũng được. Tuy nhiên, đồ Nam Tống đã có cái khí tượng suy bại rồi, còn đồ đời Nguyên thì không khỏi thô tục quá. Còn uống loại rượu Lê Hoa này thì sao? Cái này thì phải dùng chén Phi Thúy. Bạch Lạc Thiên trong bài Hàng Châu Xuân Vọng có viết: “Hồng tụ chức lãng khoa thị diệp, Thanh kỳ cô tửu sán Lê Hoa[9]”. Người nên biết, loại rượu Lê Hoa này bán tại các tiệm rượu ở Hàng Châu, nơi đây treo những đuôi nheo màu chim trả trông như lá cò xanh, làm cho màu rượu biếc lên rực rỡ. Vì thế uống rượu Lê Hoa cần phải có chén Phi Thúy. Còn uống Ngọc Lộ tửu, dĩ nhiên là dùng chén lưu ly. Rượu Ngọc Lộ có sủi tăm như những hạt trân châu, nên khi rót ra chén lưu ly càng thêm đẹp bội phần.” (Kim Dung, Tiểu Ngạo Giang Hồ, Minh Hà, Hongkong 1980, q. 2, trang 601-604)*

Từ thế kỷ 20 trở về sau, việc sản xuất và cất rượu đã được dung hóa với các kỹ thuật mới du nhập từ phương Tây. Trong những hãng rượu ngày nay, việc điều chế và đóng chai đều theo phương pháp Âu Mỹ. Cách đây vài mươi năm, khi trình độ dân sinh còn thấp kém, người dân thường tự nấu rượu để dùng trong địa phương. Tuy nhiên, từ khi Trung Hoa cải tổ kinh tế, họ biến việc sản xuất rượu thành một kỹ nghệ quan trọng, chủ yếu là bán cho nước ngoài để kiếm ngoại tệ.

Theo liệt kê trong các thống kê công nghiệp nhẹ, hiện tại các loại rượu

truyền thống nổi tiếng của Tàu gồm có Mao Đài, Phần, Lô Châu, Tây Phượng, Ngũ Lương, Cổ Tỉnh, Toàn Hưng Đại Cúc, Đổng, Kiếm Nam Xuân, Dương Hà, Song Câu, Hoàng Hạc Lâu, Lang, Võ Lăng, Bảo Phong, Tống Hà, Đà Bài Cúc. Về rượu bia, họ có ba loại nổi tiếng nhất là Thanh Đảo, Bắc Kinh và Thượng Hải. Rượu gạo (tức rượu đế hay hoàng tửu) thì có Giám Hồ Trường Xuân (Thiệu Hưng), Long Nham (Phúc Kiến). Về rượu vang, họ có Hồng Bò Đào (vang đỏ), Kim Tương (Brandy), và Bạch Bò Đào (vang trắng). Về lộ tửu thì hai loại nổi tiếng hơn cả là Trúc Diệp Thanh và Viên Lâm Thanh.

Không những nhiều loại rượu cổ truyền được kỹ nghệ hóa, họ cũng sản xuất các loại tửu khí để bán cho khách sành điệu và người sưu tầm. Ngày nay, Trung Hoa đã trở thành một quốc gia sản xuất bia quan trọng trên thế giới. Họ cũng còn sản xuất các loại rượu mạnh, rượu chát làm bằng nho như các nước Tây Phương.

### **Rượu thuốc:**

Rượu thuốc và rượu bổ được xếp chung vào phối chế tửu (integrated alcoholic beverages) là loại thức uống trong đó rượu là căn bản nhưng có thêm vào hoa quả, động vật hay thực vật, thảo dược, gia vị để thêm màu sắc hay hiệu ích. Rượu có thể chỉ ngâm thuốc hoặc cũng có thể tái chế bằng cách chưng, cất, nấu. Trong khi rượu thuốc chủ yếu để trị bệnh, thì rượu bổ cốt làm cho người uống được khỏe mạnh, kiện khang.

Rượu thuốc bao gồm nội phục (uống vào người), ngoại dụng (thoa bóp, hay ngâm tẩm bên ngoài) hoặc cả uống lẫn thoa bên ngoài.

Rượu bổ tùy theo công năng chia ra bổ khí, bổ huyết, tư âm, bổ dương và bổ cả khí lẫn huyết (song bổ).

Thông thường, khi một vị thuốc đắng, người ta thường ngâm rượu để việc

phục dược được dễ dàng hơn. Đó cũng là lý do người ta hay dùng rượu để dẫn thuốc vì tâm lý con người dễ uống rượu hơn là uống thuốc.

Theo Hán Thư, chương Thực Hóa Chí có viết: “tửu, bách dược chi trưởng” (rượu đứng đầu các loại thuốc) vì ngày xưa người ta coi rượu cũng là một loại thuốc. Điều đó cũng dễ hiểu vì tình trạng vệ sinh và đời sống còn thấp kém, người xưa phải uống rượu để chống lại với lam sơn chướng khí, các loại bệnh tật.

Đời Ân Thương, ngoài tửu (rượu mạnh) và lễ (rượu nhẹ) còn một loại có tên là sưởng. Sưởng là rượu nấu bằng hắc mạch có bỏ thêm hoa uất kim hương (tulip). Hoa uất kim hương là một vị thuốc, nên sưởng có thể coi là một loại dược tửu thời đó. Ngoài việc dùng trong tế tự, sưởng cũng được dùng trong việc chống mùi hôi và phòng hủ nát. Sách Chu Lễ có chép rằng khi các bậc đế vương chết, người ta dùng rượu sưởng để tẩy rửa thi thể ngõ hầu có thể để được lâu hơn trước khi an táng. Trong những di chỉ đào được trong một ngôi mộ đời Hán tại gò Mã Vương (Trường Sa), người ta tìm thấy một bộ sách thuốc trong đó có ghi một số toa thuốc dùng để ngâm rượu, nội phục cũng có mà ngoại dụng cũng có. Những phương thuốc đó dùng để trị rắn cắn, trị cam tích, ghẻ lở. Trong cùng bộ sách thuốc đó, Dưỡng Sinh Phương có chép cách điều chế sáu loại dược tửu nhưng đã tàn khuyết, không còn nguyên vẹn. Nhưng theo những gì ta còn đọc được, cách điều chế rượu thuốc thời xưa thường là dùng các loại dược vật trộn với men rượu trước khi chế tửu chứ không ngâm rượu đã cất như sau này. Có lẽ thời đó chưa thể để rượu được lâu như ngày nay, nên rượu dễ bị chua, bị mốc. Vì thế dùng ngay dược vật trộn với men sẽ làm tăng gia thời gian ngâm tẩm, và dược chất tan trong rượu ngay từ khi còn đang lên men. Trong bộ sách thuốc Hoàng Đế Nội Kinh, cũng có chép nhiều phương thuốc dùng rượu để trị một số bệnh và làm thông kinh lạc.

Theo như ngày nay người ta được biết, đời Hán là thời kỳ người Tàu biết cách dùng rượu để chưng một số vị thuốc và cũng là thời kỳ khởi đầu việc ngâm thuốc trong rượu. Thần Nông Bản Thảo Kinh có đưa ra những phương pháp để chế luyện thuốc bao gồm làm thành viên, tán thành bột, nấu trong nước, ngâm trong rượu. Danh y Trương Trọng Cảnh trong Kim Quỹ Yếu Lược đưa ra Miết Giáp Tiễn Hoàn Phương dùng mai ba ba để nấu hơn hai chục vị thuốc với rượu để làm thành viên. Đào Hoàng Cảnh trong Bản Thảo Tập Kinh Chú cũng chỉ phương pháp ngâm rượu thuốc rất kỹ càng chứng tỏ thời đó đã thông dụng và tích lũy nhiều kinh nghiệm.

Rượu thuốc không phải chỉ để uống mà còn dùng như một loại ma túy, giảm đau. Hoa Đà dùng rượu để dẫn Ma Phí Tán trước khi mổ xẻ. Theo truyền thuyết, ông nhận thấy những người đang say rượu ít đau hơn người tỉnh táo nên do đó thường cho bệnh nhân uống rượu trước khi trị bệnh.

Qua thời Đường Tống, các loại rượu bổ, rượu thuốc đã thông dụng lắm. Các sách thuốc như Bị Cấp Thiên Kim Yếu Phương, Ngoại Đài Bí Yếu, Thái Bình Thánh Huệ Phương, Thánh Tế Tổng Lục đều có thu thập nhiều toa thuốc bổ, thuốc bệnh cùng cách điều chế. Thời kỳ này phong khí uống rượu rất thịnh nên các y thư cũng phản ánh sinh thái xã hội đó. Tổng cộng trong các sách đời Đường Tống có đến hơn một trăm dược phương dùng để ngâm rượu, và có cả một số toa thuốc dùng để giải rượu hay để cai rượu nữa. Theo những nhà nghiên cứu, các toa thuốc ngâm rượu đời Đường Tống đều có nhiều vị khác nhau, phối chế tương đối đã qui mô và phức tạp, chứng tỏ thời đó người ta đã chú tâm nhiều đến việc sử dụng cả hai công năng, vừa thuốc men vừa thích khẩu. Người ta sử dụng nhiều phương pháp, từ dùng rượu để chưng thuốc, ngâm thuốc lạnh hay nóng. Đó cũng là một đặc điểm phản ánh cái đời sống khi đã đạt tới một cao điểm của văn minh Trung Hoa.

Sang đến đời Nguyên Minh, kinh tế và văn hóa đã tiên bộ, y dược cũng phát

triển. Đây là giai đoạn mà Trung y đạt đến cao điểm, sách vở trước tác cũng nhiều, có một số y gia nổi tiếng với những công trình qui mô nên việc pha chế rượu thuốc cũng thêm khởi sắc. Âm Thiện Chính Yếu của Hốt Tư Huệ là bộ sách về doanh dưỡng và nấu ăn của Tàu xuất hiện trong giai đoạn này gồm cả thầy ba quyển, ấn hành năm 1330. Tác giả là người Mông Cổ, vốn làm quan Thái Y kiêm việc trông coi nấu nướng trong cung đình, đã tom góp các loại món ăn ngon, cách nấu nướng chế tạo, các loại thuốc men, các phương thuốc, nấu thành thức ăn viết thành sách. Trong sách cũng nhắc đến những cấm kỵ khi uống rượu.

Nhà dược thảo học Lý Thời Trân khi viết bộ Bản Thảo Cương Mục bao gồm 52 quyển, xuất bản năm Vạn Lịch thứ 6 (1578). Trong quyển 25 có chép các loại Dược Tử Phương gồm 69 loại. Ngoài ra cũng còn chép nhiều cách làm rượu thuốc khác rải rác phải đến hơn 200 chỗ.

Tuân Sinh Bát Tiên là sách do Cao Liêm viết về dưỡng sinh chuyên chú về cách ăn uống để chữa bệnh gồm 19 quyển, viết khoảng Vạn Lịch thứ 19 (1861), gồm hơn 400,000 chữ, chia thành 8 mục (tiên) chuyên chú trọng việc chữa những bệnh dai dẳng, kinh niên bao gồm cả y dược khí công, và dùng các loại rượu thuốc như hương tửu, địa hoàng tửu, dương cao tửu ... đều là những loại rượu ngon truyền từ đời Tống. Trong sách có chép 30 loại rượu thuốc trong mục Linh Bí Đơn Dược.

Đời Thanh, Vương Mạnh Anh soạn Tùy Tứ Cư Âm Thực Phổ ấn hành năm 1861 đời Hàm Phong, trong có chép 7 thang rượu thuốc, đa số dùng rượu trắng để ngâm, khác với đời Minh trở về trước hay dùng hoàng tửu. Thiêu tửu có tác dụng mạnh hơn và làm cho dược tính được phát huy nhiều hơn. Ngoài ra còn rất nhiều sách vở khác trong hai đời Minh Thanh cũng đề cập đến rượu thuốc nhưng không phổ thông bằng chẳng hạn như Phù Thọ Tinh Phương, Vạn Bệnh Hồi Xuân, Thọ Thế Bảo Nguyên, Lương Bằng Vựng



Tập Kinh Nghiệm Thần Phương, Đồng Thọ Lục đều có chép những toa thuốc ngâm rượu. Những toa thuốc đời Minh Thanh có những đặc điểm sau:

- Chú trọng đến việc bổ ích cho cơ thể và có những toa rất đặc biệt chẳng hạn như Diên Linh Tụ Bảo Tửu hay Sử Quốc Công Dược Tửu trong Phù Thọ Tinh Phương. Hầu hết những sách thuốc đều có những toa thuốc bổ với những tên nghe rất hay như Phù Suy Tiên Phương tửu, Trường Sinh Cố Bản tửu, Diên Thọ tửu, Trường xuân tửu, Hồng Nhan tửu, Sâm Nhung tửu, Dưỡng Thần tửu ... so với đời trước, số lượng tăng gia gấp bội.

- Ít còn dùng các loại thuốc có vị nóng như ô đầu phụ tử, nhục quế, can khương như thời Đường Tống mà dùng những vị bình hòa thích hợp cho nhiều tạng người khác nhau, và cũng ít bị công phạt hơn. Có thể nói, ngoài việc thay đổi quan niệm về trị liệu, những người bào chế cũng để ý đến người sử dụng và làm cho những loại rượu thuốc này được phổ biến rộng rãi hơn.

Một số y gia để trọng tâm nghiên cứu vào cách phối hợp các loại rượu thuốc, sử dụng lý luận y học để đưa ra những qui luật cho việc bào chế. Đời Minh có Ngô Côn viết Y Phương Khảo, đời Thanh có Y Phương Tập Giải. Y Phương Khảo có nghiên cứu một số loại rượu thuốc như hổ cốt tửu, Sử Quốc Công tửu, hồng hoa tửu, trư cao tửu ... ngoài việc điều chế còn viết cả về cách tồn trữ và sử dụng. Nhiều sách vở cũng còn ghi cả những cách làm cho uống rượu được nhiều mà không say, cách giải rượu.

Về các trò chơi trong khi uống rượu, thông thường nhất là trò đánh đố ngón tay, tức tửu quyền. Theo Trương Nguyệt Vân, người chủ biên Cổ Cung Văn Vật Nguyệt San thì tửu lệnh có từ cuối đời Hán (206 t. TL – 220 s. TL), đến đời Đường (618-907) thì thật thịnh hành. Theo Du Đôn Bồi đời Thanh (1644-1911) trong Tửu Lệnh Tùng Sao thì tửu lệnh bao gồm ba loại khác nhau: nhã lệnh, thông lệnh và trù lệnh. Thời xưa, khi văn nhân uống rượu để

thêm hứng viết văn, làm thơ, họ không đánh đố bằng tay mà dùng một hình thức khác gọi là nhĩ lệnh, đòi hỏi người tham dự phải tinh thông tứ thư, ngũ kinh, am tường sử sách[10]. Trừ lệnh là rút những cái thẻ trên có viết một câu thơ, một đoạn văn rút ra từ một cuốn tiểu thuyết, một vở kịch, hay một danh ngôn và người rút phải đoán được là ở đâu. Người đó lại phải ngâm đọc, hay có khi phải thủ diễn vai trò của câu đó. Thông lệnh gồm những trò thông dụng kể cả đánh tay (hoa quyền), đổ hột xúc xắc (xí ngầu), gõ trống ... thường là trò chơi trong chón yên hoa hay những bữa ăn thông tục. Nhĩ lệnh càng ngày càng ít người chơi, đến nay thì mất hẳn. Trừ lệnh hiện nay cũng không còn nhiều và chỉ có thông lệnh là vẫn phổ biến, bởi lẽ dễ chơi và ... con người hơn cả.(Luu Uyển Lê, Hoa Tửu Quyền, Sinorama Magazine, July 1991 tr. 43-47)

Hiện nay, thanh niên Trung Hoa uống đủ loại rượu chứ không chỉ giới hạn trong rượu sản xuất trong nước. Thông dụng nhất vẫn là rượu bia và phong cách uống rượu ngả theo phương pháp Âu Tây. Có lẽ đó cũng là một dấu hiệu của sự toàn cầu hóa trong sinh hoạt các dân tộc. Tuy vậy, rượu của Trung Hoa cũng bán ra các nước ngoài, và tại Nam Cali, chúng ta có thể mua được nhiều loại nổi tiếng như Mao Đài, Trúc Diệp Thanh, Phần Tửu, Mai Quế Lộ, Thiệu Hưng, Lệ Chi, Sâm Nhung Tửu, Thập Toàn Đại Bỏ Tửu ... Dĩ nhiên bên cạnh đó, loại mễ tửu, tức rượu trắng dùng để ngâm rượu thuốc và nấu ăn là loại thấy bày nhiều nhất trong các chợ bách hóa của Hoa kiều.

Việt Nam ta, theo Toan Ánh, ngoài rượu cất bằng gạo là rượu đế (rượu trắng) còn những loại rượu ướp hoa gọi là rượu mùi. Ông cũng nhắc đến một hình ảnh quen thuộc của ngày xưa là những "cô hàng rượu quầy rượu đi từng làng bán, rượu đựng trong các hũ hoặc các bong bóng trâu hoặc bò" (Toan Ánh, Phong tục Việt Nam, Xuân Thu Pennsylvania, tr. 87-88). Có lẽ

chính vì thế mà ca dao ta có câu:

*Còn trời còn nước còn non,  
Còn cô bán rượu anh còn say sưa.*

## **Nguyễn Duy Chính**

*Tháng 11/99*

[1] Lúa miến, có dạng giống mía

[2] Rượu đào đầy chén dạ quang,

Thèm say, đàn dục lên đàn đi thôi.

Sa trường túy lúy ai cười,

Xưa nay chinh chiến mấy người hồi hương.

Bản dịch Lan Đàm

[3] Nghi Địch có nơi chép là một người đàn ông, có chỗ lại chép là đàn bà.

[4] Theo cuốn Rượu và Sức Khỏe (Ấm Tửu dũ Kiện Khang) do Vương Lê Phân chủ biên, Gia Đình Bách Khoa Toàn Thư ấn hành (Đài Bắc 1978) thì các chuyên gia chia thành 10 loại khác nhau bao gồm thanh tửu, hợp thành tửu, thiêu tửu, liệu tửu, bia, rượu trái cây, whisky, liệt tửu, rượu ngọt, và tạp tửu. Tùy theo nồng độ của tửu tinh, bia (3-4%), rượu nho (8-13%), lão tửu (10-14%), sake (15-16%), whisky, brandy (37-43%), gin (47%), vodka (60%) và a-bổ-thượng (45-70%)(tr. 21-23).

[5] Theo sách vở, rượu cất thời cổ có thể bao gồm những loại sau đây:

- Thiêu tửu hay thiêu xuân: bắt đầu có từ đời Đường nhưng chỉ từ đời Tống mới dùng để chỉ riêng rượu cất.

- A Lạt Cát: ghi trong Âm Thiện Chính Yếu đời Nguyên.

- Yết Lại Cơ: trong Yết Lại Cơ Tửu Thức đời Nguyên. Những tên này đều là dịch âm của một loại rượu của người hồ tên là Arrack. Chũ này nguyên nghĩa để chỉ một loại nhựa cây nhưng cũng dùng để gọi rượu cất và có trong

nhiều ngôn ngữ kể cả tiếng Pháp, Đức, Hòa Lan và Bồ Đào Nha.

- Nam Phan Thiêu Tửu: trong Cư Gia Tất Dụng Sự Loại Toàn Tập đời Nguyên.

Sang đời Minh ta thấy có những tên pháp tửu, hãn tửu, hỏa tửu. Đến đời Thanh có tửu lộ, cao lương tửu. Về sau, người ta dùng chung một tên bạch tửu hay lão bạch can để chỉ rượu cất.

[6] Việc phân chia các loại rượu theo tuổi tác, người Tây Phương có những tiêu chuẩn kỹ lưỡng và khoa học hơn. Theo Alexis Bepaloff trong New Frank Schoonmaker Encyclopedia of Wine, rượu cognac được chia thành Ba sao, Năm sao, VS, VSP (2-3 năm), VSOP (Very Superior Old Pale, 4 năm trở lên). Từ 6 năm trở lên rượu được xếp loại Napoleon, Extra, hay XO. Trên vài chục năm thì có những loại rượu đặc biệt chẳng hạn như Cordon Rouge hay Hennessy Paradis...

[7] Tráng chí muốn ăn thịt kẻ rợ Hồ Lỗ thay cơm, Nói cười khi khát thì uống máu Hung Nô thay nước.

[8] Dây leo thật già

[9] Tay áo bằng lụa đỏ trông như lá cây thị (persimmon), Cờ xanh của các quán rượu phát phối ánh vào rượu Lê Hoa.

[10] Nguyễn Tuân trong Vang Bóng Một Thời có hai truyện Thả Thơ và Đánh Thơ rất gần với lối chơi Nhã Lệnh và Trù Lệnh của Trung Hoa (Cảo Thơm 1962 trang 61-100). Không biết có phải người mình bắt chước họ hay không?

Nguồn: VietKiem

Được bạn: đưa lên

vào ngày: 19 tháng 1 năm 2004