

Vào Hè Nói Dốc Chuyện LA VE (LA DE)

Phan Văn Song

Đã từ lâu rồi anh chị em bạn bè khi gặp tôi, sau khi biết tôi đã từng làm việc tại Hãng BGI, Sài Gòn, tức là Hãng Brasseries, Glacières d'Indochine, công ty chủ nhà máy nấu La De ở Chợ Lớn, cạnh sân vận động Cộng Hòa, đều yêu cầu tôi phải viết về La De, kể những giai thoại về La De.

Câu chuyện thường được mọi người nhớ về La De, thường hỏi tôi, là chuyện Chai La De lớn đặc biệt gọi là La De Trái Thơm. Theo lời đồn, trong mỗi thùng 6 chai chỉ có một chai Trái Thơm, giá đặc biệt và cũng là quà tặng đặc biệt mỗi khi có khách quý. Ai đã được uống La De Trái Thơm đều khen là ngon đặc biệt, và khen ngon hơn chai La De thường. Thiệt tình mà nói là La De Trái Thơm, La De thường, La De Quân tiếp Vụ cũng là một thứ, Vô chai có hình trái thơm thì nó Trái Thơm, vô chai thường thì nó là La De thường, gặp chai Quân tiếp Vụ thì nó biến thành La De Quân tiếp Vụ. Hãng BGI lúc ấy chỉ có nấu hai loại La De thôi: 1) La De thường, vào chai lớn (dung tích 66) thường gọi La De Con Cọp vì chai có cái đầu con cọp màu vàng và để nhãn hiệu Bière Larue, và 2) La De 33, nấu thơm hơn, độ rượu nhiều hơn, vị uống đậm đà hơn, vô chai nhỏ (dung tích 33, tên thường gọi là Bia Băm Ba, nhãn hiệu là Bière 33 Export.

Vậy mà có người khen chê cho La De Trái thơm là ngon nhứt, xong đến La De Con Cọp và hạng chót là La De Quân tiếp Vụ. QTV dở nhứt vì là cho Quân đội uống. Chẳng qua là cái mã ở ngoài cả. Thế mới biết ở đời chỉ trọng cái bề ngoài. Quý vị nghĩ coi nấu 2 loại Bia đã tóe phở, học xì dầu hơi đâu, BGI đâu có quán nấu ba bốn loại còn vô chai vô cộ, đối kíp đối người. Phức tạp lắm. Nội cách đổi vô chai cho hợp với rượu cũng đủ hao tiền. Nhưng cất nghĩa hồng ai tin. Ông Cự Bà Cự tui, hể tui khi đến nhà chơi, chẳng may lấy La De Quân Tiếp Vụ uống, vì Ông có hàng QTV do mấy chú em tui đem về, thì Bà bảo. « Nhà hết La De để Mẹ đưa tiền Chú Thanh, chú Thanh là anh tài xế phục vụ Ông Cự đi mua La De về cho con uống chứ uống chi đồ QTV dở lắm, để các em của con lính tráng nó uống, nó quen rồi. ». Tôi có trả lời cất nghĩa cho Bà hiểu là chỉ có một thứ Bả không tin. Thiệt « Bụt nhà hồng thiên » ! .

Sau đây là câu chuyện của La De Trái thơm. Lúc ấy là năm 1973, tôi làm chánh sở Tiếp thị (Chef du Service Marketing), coi luôn phân Quảng cáo. Để hà tiện tiền làm nhãn ở Pháp, tôi sử dụng Văn phòng quảng cáo của Hãng, tôi nghĩ anh Họa sĩ văn phòng quảng cáo (chuyên vẽ những fond cho các xe của Hãng rồi các anh thợ sơn đồ chép lại) đủ tài nghệ chép lại cái nhãn đặt ở Pháp. Và tôi nhờ anh Họa sĩ vẽ lại cái nhãn. Trên nhãn cái đầu con cọp vàng ở giữa hai bên có hai tràng hoa houblons, là loại hoa dùng để thêm cái vị nhẩn đắng vào Bia. Nấu Bia ngon dở là do cái tài thêm ít hoa houblon, cũng như gia vị ngũ vị hương trong nghề bếp núc Việt nam ta vậy.

Nhãn vẽ xong đại khái cũng tạm ổn, vì anh Họa sĩ nhà chưa bao giờ nhìn thấy hoa houblon, nên đĩnh ninh thấy hoa houblon giống trái thơm, cho là Trái thơm, và vẽ giống trái thơm. Các ông Giám đốc tây cũng ba chớp ba nháng, kể cả anh Chánh sở trách nhiệm là tui, cũng thế. Vì thiệt tình mà nói thì có ông nội nào thấy hoa houblon tươi đâu ? Biết là houblon nhưng chỉ nhìn thấy hoa dưới dạng khô. Còn các anh kỹ sư nhà máy, các anh nấu rượu (brasseurs – đây là một cái nghề riêng) dân La De thiệt, thì ở nhà máy. Bọn quyết định là dân Văn phòng, dân làm Marketing quyết định mọi việc, bọn phận các anh kỹ sư là sản xuất, chỉ sao làm đúng vậy thôi. Quý vị thấy không, không phải chỉ có trong Quân đội mới có cảnh lính văn phòng và lính chiến trường. Nhãn Ô kê, gởi đi làm décalques đưa qua Công ty Thủy tinh Việt Nam, (Khánh hội) dán vào chai : 100 ngàn chai mới. Khi đưa vào nhà máy Chợ Lớn, các lão kỹ sư cười vỡ bụng, «*hoa houblon sao giống trái thơm thế này!*». Nhưng đã nói các quan Văn phòng là chánh mà, nên quyết định, cứ trộn chai mới vào với đám chai cũ, lẫn lộn chả ai biết gì đâu, người ta uống La De có ai thêm nhìn nhãn đâu. Chẳng lẽ vất bỏ 100 ngàn chai hay sao? Vài ông Giám đốc còn thầy lay dạy đời «*Dân Việt Nam không biết uống Bia, uống quá lạnh, nhiều khi còn để đông đặc lại (Bia đặc), còn thêm nước đá, ngon lành gì, vì vậy trái thơm hay hoa houblon có ai biết chi mô mà ngại ngừng, a - lé ta cứ thế mà làm!*». Chàng Chánh sở biết thân, im miệng thỉnh thích, ngậm miệng ăn tiền, phải bảo vệ danh dự anh Họa sĩ nhà và danh phong Marketing, dù sao cũng...quê rồi.

Nhưng không ai lường được cái tài doanh nhơn của người Hoa, của con Buôn. Các chú Chệt nhà mình ở Hãng (rất nhiều nhơn viên người Việt gốc Hoa, buôn bán ở Sài Gòn phải biết «*còn Tung Hòa*», chẳng những biết nói «(Quảng) Đông Ngữ» mà cũng phải vài tiếng Tiều châu ngữ nữa cũng phải «*Kít tèo*» hay «*Mai xín xấn bù chần ếch*» cho giống người ta, nói tóm lại con buôn giới thương mại phần đông là người gốc Hoa nếu không nói là một số rất đông. Thế là tiếng lành đồn xa tiếng dữ đồn gần, Hãng La De vừa sản xuất được một thứ La De hảo hạng, La De trái thơm, một thùng chỉ một chai, để tặng các bạn hàng thứ thiệt, thứ ngon lành, thứ chịu chơi.

Cái luật may rủi, tình cờ, thì khi ra chai và vào thùng thì bao giờ Trái thơm cũng có mặt ở mỗi ngày sản xuất, máy tay cao thủ bán hàng của Hãng cứ thế mà sắp cho mỗi thùng một chai, rất là điệu nghệ, và tuyên truyền nguyên tắc của Hãng mỗi thùng một chai. Nhưng khi đi giao hàng (bán sỉ) quý vị ấy tự nhiên đề nghị với các bạn hàng biết điệu nghệ thì có thể thêm 2 hoặc 3, thậm chí cả thùng toàn La De trái thơm tùy theo nét điệu nghệ và chịu chơi của thân chủ, «phép Vua thua lệ làng» mà ly, phép Hãng đấy, nhưng thua nghề của chàng. Và cứ thế giòng sông thương mại trôi theo giòng điệu nghệ, ăn nhậu.

Các Bars, các quán nhậu cũng tùy điệu nghệ với các ông Thầy, ông Xếp, đàn Anh... mà điệu nghệ giành chai La De Trái thơm cho người mình muốn nâng bi, ca tụng hay ca bài con cá. Cá nơn tui đây, dân La De thứ thiệt, thế mà khi đi nhậu vẫn được bạn hàng và nhiều khi cả nơn viên (cho biết khi cái dôm trở thành huyền thoại thì cái dôm trở thành cái thiệt) thương tình tặng một chai Trái Thơm. Nhưng mình cũng phải ngậm miệng khen ngon và cảm ơn các cảm tình giành riêng ấy, và vì huyền thoại đã đến hồi quyết liệt, làm vỡ « mộng ban đầu », e có thể «lãnh thọ ». Huyền thoại vẫn dai dẳng đến sau 30 tháng Tư, dân Bộ đôi, hay người Hà Lợi cũng bị huyền thoại Trái Thơm. Nhiều tay, sao vàng bằng đồ, nón cối dép râu, cũng chạy vào Văn phòng ông Giám Đốc, (sau Tết 1975, tôi được bổ nhiệm làm Giám Đốc Thương mại) làm quen, và xin ông GD đặc biệt « tặng không » vài chai Trái Thơm, hoặc thưởng thức Bia Trái thơm, « cho biết ». Tội nghiệp, rất nhiều tay vượt Trường Sơn chỉ muốn uống Coca Cola « cho biết » (Tiếng Tây có thành ngữ « pour ne pas mourir idiot » - để khỏi chết ngu đần). Vì ta là quân chiến thắng nên chỉ xin thôi, và chỉ nhận quà cáp, của tặng, chứ không có mua bán gì cả.

Bực mình. Suốt thời gian từ ngay những ngày đầu Quân Quân K9, tôi tốn rất nhiều thì giờ vì những cái « ghé thăm, tham quan » và « xin uống Coca Cola và Bia Trái thơm » cho biết, Nhưng Nhà máy Bia Hà Nội vẫn nói phét là to gấp 5 lần nhà máy các anh. (Nhà máy Bia Hà Nội là Nhà máy Bia Hommel cũ, công xuất không bằng một phần mười nhà máy Sài Gòn chỉ biết làm Bia Hơi nhạt như nước bọt). Tôi bực mình vì cái lão khoét ấy, nên nhiều khi cũng bực mình và gắt gỏng. Qua ngày Thống Nhất (Tháng Bảy 1976) tôi bị bắt và bị bỏ tù (4 năm, vì tội Phá hoại nền Kinh tế Xã hội chủ nghĩa), họ có trách tôi về cái hách dịch của tôi. Tôi lặng thinh không trả lời. Biết rằng trước sau gì mình cũng đi tù, nên tôi vẫn tiếp tục đi giày, áo vẫn bỏ vào quần, vẫn đi xe hơi (Peugeot 504), máy lạnh, tài xế, tôi không đi họp tổ công nơn, không sanh hoạt tổ phường.... tổ xóm nào cả, tôi chỉ không mang cravatte cho nó « bình dân » tí thôi, Tôi là một Giám Đốc một Hãng với 4000 công nơn, tôi chỉ họp làm việc với Ban Quân Quân K9 là Cơ quan quản lý và Bộ Kinh tế thôi, vì đấy là những cơ quan quản lý Công ty tôi. Nguyên tắc ấy tôi có nói thẳng với các cán bộ đến làm việc với tôi, và đã được chấp thuận. Ngày nay tôi vẫn không tiếc, vẫn hãnh diện vì vẫn giữ cái tác phong người đàng hoàng ấy, trong thời nhiều nưong ấy.

Văn phòng BGI, Brasseries Glacières d'Indochine nằm trên đường Hai Bà Trưng cạnh hăng Nước Đá. Đây là tên cũnng com. Sau năm 1954, sau khi hết Indochine (Đông Dương), BGI bèn biến chữ I thành Internationales (Quốc tế). Mà Công ty Brasseries, Glacières Internationales thiệt sự internationales thứ thiệt. Một ông cựu Tổng Giám đốc, ông Grandjean, con một cựu quan chức thuộc địa ở Hà Nội, còn cá nơn ông lại là một cựu luật sư thuộc Luật sư đoàn Hà Nội, đã tả BGI bằng một câu xanh dờn, ví BGI như đế quốc của Đại đế Charle Quint thời Phục Hưng ở Âu Châu « *Mặt Trời không bao giờ lặn trên đất của Hãng BGI* ». Mà thiệt vậy, BGI có nhà máy nấu La De từ Tân Đảo (Nouvelle Calédonie) đến Guayane nằm cạnh Brazil, thì không đi vòng thế giới sao ? Chưa kể ở Phi Châu, Đông dương và thậm chí có mặt ở một nước Hồi giáo, Indonésia, nhà máy do tôi thương thuyết thành lập ở thành phố Medan trên đảo Sumatra. (đây là một tư hào của cá nơn tôi, thành tích bán rượu cho dân Hồi giáo).

BGI phát xuất từ một nhà máy nước đá do một anh kỹ sư Công Nghiệp (Arts et Métiers - Paris) sĩ quan hàng hải, Victor Larue, giải ngũ tại Sài Gòn năm 1875 thành lập. Năm 1975, miền Nam mất, BGI cũng vừa đủ 100 tuổi, tiêu tùng theo vận nước phe ta. Vì cùng với Việt Nam tự do, BGI cũng từ từ rút các cơ sở nhà máy, bán dần dần và nay không còn gì cả. Chỉ còn có mỗi Bia 33, chai nhỏ 33 phân khối. Tên Bia 33 khai sanh tại Hà Nội năm 1949, cùng tuổi với Quốc Gia Việt Nam (tự do). Ngày hôm nay Bia 33 cũng tự nạn tại Đan Mạch (do Hãng Carlsberg – Đan Mạch sản xuất). Bia 33 vì sanh ở Hà Nội nên dân Sài Gòn vẫn gọi « Bia 33 », hay vẫn tắt « BămBa ». Còn chai bia lớn gọi La De Con Cọp, hay La De lớn (vì dung tích 66 phân khối). Nói thì La De , nhưng viết LA Ve, cũng vì một anh Tây ở Hãng đã viết và cho in trên cuốn lịch phát hăng năm, màu vàng với con cạp nằm ngang màu đen và viết LA VE LARUE. Dân Tây hồi đó khi mới đến Sài Gòn khi vào những quán ăn gặp cái lịch ấy thường đặt câu hỏi cái Hãng nào mà « Rửa Đường, rửa Phở nhưng vậy, vì học đọc Lave (động từ Laver, rửa, to clean, to wash) la rue (rue là đường phố - street). Để tránh cái ngộ nhận ấy , cá nơn tôi Trường Marketing bèn đề nghị thay đổi cách gọi trên tấm lịch ấy. Cũng vì trong cùng thời gian ấy, đang có một chương trình sản xuất một loại Bia Màu, Bia màu Nâu (Bière Brune), nên tôi thường dùng chữ Bia hơn chữ La De, gọi Bia Đen, Bia Nâu, Bia Màu nó dễ nghe hơn, cho nên Tết năm 1975, cái lịch cổ hữu màu vàng, con cạp đen được in lại với chữ BIA LARUE. Năm ấy, năm mất nước, mất luôn chữ La De hay LA Ve, ôi thôi đó cũng là cái diễm. Có một cái an ủi, là có những bạn hàng không bằng lòng chữ Bia nói là ở dưới quê (guê) người hồng biết Bia là gì nên phải giữ chữ La De. Tôi có cho in thêm 5000 tấm La Ve Larue. Ôi thương là sao cái tình « miệt Dươn » của « quê hương mình ».

Năm 1976, tôi không ra lịch ra liết gì cả. Chế độ phân phối mà làm gì có marketing. Tên Anh Victor Larue cha đẻ Hãng BGI chỉ có ở Chai La De lớn thôi, phần còn lại không ai nói tới. Mà cũng nực cười Ông để ra hãng Nước đá, như tên Ông lại đặt cho La De. Đó là vài mẩu chuyện của Hãng La De, Nước Ngọt, Nước Đá thời của mình. Nay tình cờ có một bài báo viết về La De hay Bia tôi xin phỏng dịch và viết lại hầu quý độc giả, gọi là quà tặng khi vào Mùa Hè.

Hương Vị Nhẹ Nhàng của La De

Phỏng theo bài tra cứu của Laure Gasporotto (Tuần báo Express) ra ngày 25 tháng 6 2009. « *Bị mất lại, một tay thợ nấu Bia khi ném không thể biết được Bia nào là Bia hơi, và Bia nào là Bia chai*». Đây là một lời thú tội của một tay nấu Bia nhà nghề (Maître Brasseur) của Hãng Kronenbourg, Hãng Bia nổi tiếng ở nước Pháp. Thật là một huyền thoại đang sụp đổ trên bầu trời La De.

Ngày nay, Bia Hơi đang được thương mại đến tận gia đình. Những thùng Bia hơi với những hệ thống bơm hơi đang được bình dân hóa đến tận gia đình. Không còn bắt buộc dắt nhau ra quán nhậu Bia Hơi, để thưởng thức các hương vị Bia Tươi, với cái bọt mềm dịu trong miệng, đưa tay chùi đôi mép vương bọt. Ngày nay đem một thùng Bia Hơi và dụng cụ về nhà, rũ vài bạn bè về, tìm cái thú vui của hương vị, thưởng thức cả vị giác và cả thính giác nữa.. tiếng xìlì kéo dài khi Bia xủ bọt. ... Đo cái bọt đang sủi, gạt cái bọt đang thừa. ... Cả một chương trình điệu nghệ như khi ta nâng niu ly rượu đỏ, cẩn thận xoay vòng, cẩn thận đưa lên mũi cho khứu giác tràn đầy mùi thơm, xong đưa vào miệng thử một miếng, súc miệng cho đầy vị giác, tìm những cảm xúc... ..Ly rượu ngọt ngào, thơm tho, đầy tất cả bầu trời thiên nhiên hương vị vùng Bordeaux hay vùng Bourgogne..... Ôi tôi đã đi lạc vào động Thiên Thai của rượu đỏ rồi...

Trở về La De vậy. Ngày nay với kỹ thuật mới Bia hơi bán trong thùng sắt có thể giữ được 6 tháng. Còn Bia chai giữ được một năm. Chả bù vào những năm 1970 ở Sài Gòn chúng tôi chỉ bán Bia Hơi cho những quán nào bảo đảm bán hết thùng Bia trong 24 giờ. Sau đó đổi thùng mới, súc hệ thống hơi và vòi, mà phải để nhơn viên BGI làm, mới bảo đảm, vì chúng tôi, hãng BGI bảo đảm an toàn, vệ sinh, và dĩ nhiên hương vị của Bia. Vì thế ở Sài Gòn lúc bấy giờ rất ít quán có Bia hơi. Quý bạn chắc còn nhớ Quán bán Bia Bock ở Chợ cũ đường Hàm Nghi cạnh Ty Ngân Khố không? Chiều chiều ra đấy làm vài ly Bock, ăn một hai hột vịt lộn, hay Bò Bía hết xẩy.

Ở Pháp thi uống một ly demi (đọc là đờ mi), tưởng là nửa lít, thật sự chỉ có ¼ lít thôi, vì có 25 centilitres. Uống demi thường ăn một cái trứng gà luộc. Trên quầy nào ở Pháp đều có một cái giò trứng gà luộc, và một cái phễu bán đậu phụng rang muối. Đậu phụng rang muối nhậu với La De cũng hết xẩy. Có hai trường phái ăn đậu phụng rang muối, trường phái ăn cả vỏ, vỏ đây là cái vỏ trong, da màu đỏ đỏ. Và trường phái bóc vỏ. Với tôi cái nào cũng ngon cả. Tất cả cái vị ấy trộn với cái nhẩn cái đắng của La De đều ngon cả.

Cái nhứt của La De là chất tươi, (la fraîcheur). Chất tươi, chất mát, không phải là cái lạnh, Chất tươi là cái ta lựa chọn lúc ta thưởng thức. Nó có thể là tùy vào hàn thử biểu, ướp lạnh thế nào, để độ lạnh hạp vào khẩu vị của người uống, cũng tùy vào khí trời, nhiệt độ căn phòng ăn, quán uống. Tay Đầu Bếp nổi tiếng Ba Sao Michelin Alain Passard của Nhà hàng Arpège, Paris giảng dạy: « *Nhiệt độ của Bia khi bắt đầu uống rất quan trọng. Chúng ta nếu biết sử dụng nó đúng chúng ta có thể khai thác mọi khía cạnh khác nhau của Bia đối với những thức ăn khác nhau.* ».

Một tay nghề có thể nói đến chất tươi của rượu đỏ hay trắng (vin) để nói đến cái chất thiên nhiên là đất nước nơi cây nho được trồng trọt (cũng như chất quê hương nơi con người) nói chất tươi của rượu là nói đến những vị của quê hương của những cây nho trồng trên ấy, nào là cát có chất đất sét không? nào là sườn núi có đủ nắng không? nào là có mùi mặn, mùi táo không ??? Khi ta nói miệt vườn, quê hương chum khế ngọt, nó như vậy, uống ly rượu nho vùng Bordeaux ta uống cả quê hương bầu trời Bordeaux... La De cũng vậy. Tại sao ta không quên 33 Vietnam, làm tại Sài Gòn, vì trong 33 có chất gạo, khi biến thành rượu nó là đế. Bia ở Pháp nó xài bắp.

Bia nhiều vị tươi nhứt là Bia mới (Bière primeur). La De mới khác với rượu Vin primeur là một bảo đảm vị tươi mát. Rượu đỏ cần thời gian để già, thêm tuổi, thêm tác cho chừng chạc. La De cần cái tươi mát, vừa đủ tuổi là đẹp rồi. La De primeure hội đủ chất tươi mát, tất cả những vị thơm mát của đồng nội. Đừng lẫn lộn với Bia tháng Ba (Bière de Mars) - La De Tháng Ba, đã cất ủ cả mùa Đông không còn cây đồng cỏ nội nữa. Bière de Noël, Bia No - ên, La De Giáng Sanh là một loại La De mới, vừa đủ tuổi, sung sức, đầy đủ những hương vị của đời.

Ngoài cái tươi mát, để giải khát, La De còn có thể hạp khẩu theo các món ăn. Nếu rượu Vin đỏ hay trắng hay hường có thể có đến 6 000 chất vị khác nhau giúp đỡ chúng ta có muôn ngàn cách ráp đặt những cách thức thưởng thức món ăn và rượu. La De chỉ có phần nửa thôi. Ngày nay những tay lựa rượu nhà nghề ở những quán rượu và tiệm ăn (sommelier – đây là một cái nghề đặc biệt, những tiệm ăn lớn đều phải có những tay nhà nghề

này) đều biết phân tách những mùi vị trong La De như những mùi lúa chín, mùi đường nấu (caramel), mùi hoa quả từ mùi chuối đến mùi mật, táo và hoa đào... chưa kể những cam những quýt, và cả mùi cỏ cháy.

Bia Nâu với Chocolat, Bia Vàng với trái cây.

Ôi thôi muôn hình vạn trạng. Bài nghiên cứu tác giả đi vào chi tiết những món ăn đi chung với tên loại La De, viết cho độc giả Việt nam mình sẽ bỏ ngỏ. Nhưng tôi cũng ráng đưa một thí dụ, một món gỏi tôm thịt tươi mát, uống với một nhúm La De mát lạnh, vị đậm đà, rót cho sủi bọt vừa phải, loại Heineken chẳng hạn. Còn nếu quý vị uống một Bud nhạt nhèo, hay một Miller quý vị sẽ thấy chán phèo. Quý vị ăn phở; nhạt và nóng, uống La De không hợp, uống nước trà nóng ngon hơn. ... Nhưng nói như vậy cái quan trọng khi quý vị ăn và uống cố gắng tìm những hương vị ẩn trong những các vị bề ngoài. Vì La De và Rượu có nhiều vị Tây nên nhiều món ta không hợp. Nóng quá, cay quá, nước mắm quá..... dưa chua chua quá ...

Nhưng ngày nay La De bắt đầu chiếm một địa vị trên bàn ăn, không còn là ly giải khát của những buổi chiều vàng đứng bóng nóng nực của mùa hè nữa. Đặc biệt là những bữa ăn trưa, vì nhẹ nhàng và ít đồ rượu hơn rượu đồ.

La De muôn màu muôn vẻ muôn sắc muôn hương

L'orge (hobbs), lúa mạch để nấu bia phải được rang (torréfier) như rang hạt cà phê vậy; và độ rang và thời gian rang sẽ tô màu cho La De.

La De Vàng, hay Bia Vàng Bière Blonde. Màu Blonde, Vàng ánh, trong vắt và bóng láng, Bia màu vàng là màu rất thường gặp ở nơi Bia. Nấu (brassée) với lúa mạch vàng nhạt, Bia Vàng có mặt ở mọi nơi trên cùng thế giới và là thường thường là những thương hiệu cột trụ, với tất cả những nhãn thương hiệu lớn. Bia Vàng thường là Bia giải khát, uống trực tiếp tối. Ít đồ rượu, thơm mát, với một vị chất đắng nhẵn nhẹ nhàng. Heineken, 33 export, Carlsberg, Kronenbourg là một vài ví dụ.

Món Ăn hợp: khai vị chung chung, gỏi với tôm thịt, thịt gà, pho mát nhẹ lạt loại đầu bò.

La De Vàng Sẫm, Bia màu thau đồng : Bière Ambrée -Amber. Màu thau đồng đậm, Nấu với lúa mạch được rang lâu hơn Bia Vàng. Cũng là một Bia giải khát, vị đậm hơn Bia Vàng. Ngày nay không được chuộng lắm, chỉ được phổ biến ở các xứ anglo – saxons thôi .

Món Ăn hợp : Gan ngỗng, thịt rừng, cá hong khói, pho mát có rau cần tây (persil), tráng miệng có chất caramel. Nói tóm lại những món gọi là có « mùi ».

La De Nâu, Bia Nâu, Bière Brune. Lúa mạch được rang đến gần cháy. Bia có màu đi từ màu gạch cua đến đen tuyền. Vì vậy ta tìm trong Bia những mùi rang cháy, mùi cà phê, mùi caramel, mùi cacao. Có những loại Bia gọi là Vieilles Brunnes, những Bà Già Nâu, được cất trong những thùng gỗ - nỏ bằng gỗ xưa. Mùi vị chua chua, đắng nhẵn đậm đà, vừa giải khát vừa để lại trong miệng một khẩu vị bất hủ. Thí dụ nổi tiếng là Guinness.

Món Ăn hợp : những món Á đông có vị mạnh, sò huyết, ốc trai, cá sống, tráng miệng có chất Chocolat

La De Trắng, Bia Trắng Bière Blanche. Bia trắng không nấu với toàn lúa mạch, thường được thêm lúa mì để làm trắng Bia. Rất thơm vì có bổ thêm Ngò Gai - Coriandre, và vỏ trái cây.

Món Ăn hợp: đồ biển, cá hong khói hay cá nướng. Trái cây.

Thủ Nấu Bia

Để nấu một lít Bia, ta cần: Nước (95 %), 20 gr lúa mạch, 1gr hoa houblon (một chiếc hoa thôi) và bột nổi (levure).

1/ Làm Mạch: Hãy ngâm lúa mạch (orge - hobbs) trong ba ngày. Xong nấu xào (brasser) trong nước nóng. Lấy lúa ra và để lúa lên mầm trong vòng 8 ngày. Những mầm ấy mới cho ta những chất enzymes, biến thành Mạch (Ta tạm gọi là Mạch Nha). Các tay nấu Bia (Brosseurs) ít khi làm giai đoạn này. Ở Việt nam trước có làm. Ngày nay các nhà Nấu Bia (Brasseries) mua Mạch Nha thẳng với các nhà bán Mạch Nha (Malteries) . Các bạn muốn nấu Bia nên mua thẳng Mạch để khỏi mắc công, vì giai đoạn lên mầm rất khó.

2/ Nấu xào: Nghiền Mạch và trộn với nước : gọi là brassin, vì phải khuấy đều không cho lóng xuống. Đun nóng lên để chất amidon trong mạch biến thành đường nhờ những enzymes. Lọc kỹ. Đó là bã rượu (moût)

3/ Bỏ Hoa Houblon: Sau khi đun sôi Bã vào khoảng nửa giờ, bỏ hoa houblon vào.

4/ Cát: Cát là để cho lên men (fermentation). Để nguội, và bỏ bột nổi vào. Đường sẽ biến thành Rượu. Để lóng xuống 8 ngày. Nếu Bia của quý vị lên men trong một nhiệt độ thấp thì Bia ấy ít mùi thơm hơn khi lên men ở nhiệt độ cao hơn. Giữ tất cả trong nhiệt độ lạnh trong vài tuần lễ để tạo cái Vị.

5/ Vào chai: Lọc Bia cho vào chai để vớt bỏ chất men.

6/ Ném thử: Đừng bao giờ quên, ném thử sau mỗi quá trình, giống như Anh nấu Bia chuyên nghiệp (Maître Brasseur)

Xin chúc quý vị cạn ly.

*Những ngày nắng đầu Hè 2009
Phan Văn Song (01 tháng 7 - 2009)*