

# MÙA XUÂN với THƠ RƯỢU

Nguyễn Quý Đại

*Tháng Giêng là tháng ăn chơi  
Tháng Hai cờ bạc, tháng Ba rượu chè  
Ca dao*

Đời có nhiều thú vui để hưởng thụ: tình yêu, thi ca, nghệ thuật, du lịch.. đều là nhịp sống của nhân loại tương quan từ tinh thần đến vật chất, như vẻ đẹp của thiên nhiên mây nước. Sự cảm thông của tâm hồn với những thú vui tùy theo sở thích của từng người. Theo Tô Đông Pha „*sự như xuân mộng liễu vô ngân / đời qua mau như một giấc mơ xuân, không lưu lại một vết nào*“, nhà thơ Xuân Diệu quan niệm đời người ngắn ngủi mà thời gian khắc nghiệt trôi qua, phải nhanh lên vui hưởng nếu không thời gian sẽ xóa hết những nét xuân, trong bài giục già „*mau với chứ thời gian không đứng đợi* „



Thời gian không dừng lại với chúng ta, khi những cánh én không còn bay lượn ở lưng trời thì tiếng ve sầu ngâm vang mùa hè rục rờ lá hoa, rồi thu về trời se lạnh gió thu mang theo những chiếc lá vàng rơi..Mùa xuân với mai vàng, hoa anh đào, hoa cúc, hoa vạn thọ nở đẹp ở bên quê nhà. Trong lúc Âu Châu là mùa đông âm ỉm thời tiết giá lạnh cây trơ cành trên màu trắng của tuyết, chúng ta ngâm ngùi hướng về Tết cổ truyền Việt Nam, hằng năm vào cuối đông Cộng Đồng Việt Nam sống lưu vong khắp nơi trên thế giới, lo

chuẩn bị vui Tết hướng về quê hương, mỗi lần xuân về chúng ta thường nghe nhạc phẩm bất hủ „*ly rượu mừng*“ của nhạc sĩ Phạm Đình Chương

*Ngày xuân nâng chén ta chúc nơi nơi  
Mừng anh nông phu vui lúa thơm hơi*

*Rót thêm tràn đầy chén quan san,  
Chúc người binh sĩ lên đường..  
Chiến đấu công thành  
Sáng cuộc đời lành  
Mừng người vì nước quên mình..*

Dù nơi đây không có tiếng pháo giao thừa, nhưng chúng ta cùng nâng ly rượu mừng xuân nhớ về cố quốc ...

*Giao thừa hàng xóm sao im tiếng  
Lần nữa ta mừng Xuân biệt hương  
Nâng ly như trút vào trong dạ  
Tràn pháo đầu Xuân, dứt đoạn trường*  
Cao Yên Tuấn

Rượu có hàng chục ngàn năm, từ non cao đến thành thị người ta đều biết biến chế và uống rượu, theo thời gian và mỗi nơi có những công thức khác nhau. Rượu thường chế bằng các thứ hạt ngũ cốc với bột men. Người Pháp có truyền thống chế rượu mạnh và rượu vang bằng các loại nho tùy theo phong thổ, bên sông hay đồi núi nổi tiếng như: Chateau, Charente, Bordeaux. Eau-de-Vie de Cognac hay Eau-de-Vie des Charentes. Người Đức chế rượu bia với nguyên liệu chính là Mễ cốc(Getreide), Mạch nha (Malz) hạt ngô (Mais)...Không thể thiếu hoa Hopfen (Đường hoa thảo) làm xúc tác lên men tên khoa học Humulus -Lupulus Cannabincaceen, nguồn gốc nước giếng cũng là yếu tố làm bia ngon

Người Việt Nam cất rượu với nguyên liệu: đường với ngũ cốc, có rượu đế (Reisschnaps) rượu lúa mới, Hà Nội có rượu nếp Cẩm, Sài Gòn có rượu nếp Thang, Đà Lạt có rượu dâu.. Mỗi gia đình có thể cất rượu cho ngày tết hay các lễ cưới hỏi...gạo lức hay nếp nấu chín đổ ra nong trải rộng để nguội rất đều bột men trên mặt ủ lại bằng lá chuối vài ba đêm lên men, trên mặt có men màu vàng hay hơi xám, cho vào hủ đổ nước vừa dung tích đầy nắp kín để chỗ mát thích hợp thời gian ngắn, bỏ đường vào hòa tan trong dung dịch đó gọi là hèm, đem cất lấy rượu.. (men tự biến chế từ rễ, củ, cây lá, theo gia truyền bí quyết làm rượu thơm ngon) Người Thượng dùng các thứ lá, rễ cây trên núi để ủ men, những thứ này cùng với củ gừng, riềng xắt nhỏ, phơi khô, giã mịn, trộn với bột gạo và vỏ trấu, viên tròn phơi khô để biến chế rượu Cần, loại rượu này làm với nguyên liệu: Hạt cào (một thứ cỏ mọc ở núi), hạt bo bo, kê, gạo, bắp (ngô), khoai mì (sắn)... Mỗi loại có hương vị ngọt ngào riêng, tuy nhiên được yêu chuộng nhất theo thứ tự vẫn là rượu cào, bo bo, kê, rồi mới đến gạo, bắp. Nguyên liệu được nấu chín, trải ra cho nguội. Men giã nhỏ, trộn đều, sau khi ủ qua một đêm mở ra bốc hơi thơm ngào ngạt, để có độ thoáng cho rượu lên men. Sau đó cho vào những chiếc ché nhỏ to bằng gốm, bịt kín miệng bằng lá chuối. Ché ủ rượu có nơi còn gọi là ghè, nên rượu Cần còn được người Thượng gọi là rượu Ghè, dân tộc thiểu số đều có bí quyết biến chế rượu.



Rượu không thể thiếu trong các lễ nghi giao tế „*vô tửu bất thành lễ* “ Người Việt thờ cúng ông bà những ngày giỗ kỵ thường có rượu, trầu cúng ở bàn thờ để tưởng nhớ, đầu năm mừng tuổi, hoặc đi ăn giỗ, các lễ cưới, hỏi, hội hè đình đám không thể thiếu rượu. Thiên Chúa Giáo dùng rượu trong Thánh lễ, nhưng Phật Giáo Việt Nam, Trung Hoa thì cấm uống rượu, ngược lại ở Nhật Bản tu sĩ có thể uống rượu?, các quốc gia Hồi giáo cấm rượu, nhưng được đa thê! Thổ Nhĩ Kỳ (Hồi Giáo) được uống rượu, ngoại trừ thành phố Konya không bán rượu

Uống rượu trở thành thói quen trong sinh hoạt, cuộc tri ngộ của Nguyễn Khuyến và Dương Khuê trong văn học sử Việt Nam là một tình bạn tâm giao thâm thiết khi Dương Khuê tạ thế, Nguyễn Khuyến đã cảm thấy mất đi hầu hết hứng thú của cuộc đời và khóc bạn :

*Rượu ngon không có bạn hiền  
Không mua không phải không tiền không mua  
Câu thơ nghĩ đắn đo không viết  
Viết đưa ai, ai biết mà đưa ?  
Giường kia treo những hững hờ  
Đàn kia có gãy, ngẩn ngơ tiếng đàn...*

Ngày xưa thi nhân xem thú uống rượu đứng thứ tư sau thú chơi đàn, đánh cờ, ngâm thơ

*Đàn năm cung réo rất tính tình đây  
Cờ đôi nước, rập rình xe ngựa đó  
Thơ một túi phẩm đề câu nguyệt lộ  
Rượu ba chung tiêu sái cuộc yên hà*  
Nguyễn công Trứ

Người Á Châu có thể dạy người Tây phương về cách uống trà, nhưng chúng ta phải học họ cách uống rượu, tuy nhiên người Trung Hoa biết thưởng lãm nghệ thuật trà, rượu .“*trà như ẩn sĩ, rượu như hào sĩ.*” Rượu để kết bạn, trà để hưởng tĩnh“, ở huyện Thiệu Hưng tỉnh Chiết Giang nổi danh thứ rượu hoàng tửu, nhà nào sinh con gái thì cha mẹ làm một hủ rượu cất giữ, khi con gái xuất giá cho mang theo món rượu quý với những tư trang. Uống rượu là thú vui trợ hứng trong khi tán ngẫu chuyện đời, đẹp nhất mùa xuân uống rượu bên cây mai vàng nở rộ và ban đêm uống dưới bóng nguyệt. Uống rượu phải có nghệ thuật “*nên lựa lúc*

và nơi để say, Say với hoa thì nên vào ban ngày để hưởng hết màu sắc, ánh sáng; say với tuyết với trăng sao thì nên lựa ban đêm để tâm tư được thanh tĩnh...” Các cụ ngày xưa quan niệm „không có rượu thì sơn thủy cũng vô nghĩa ; nếu không có đàn bà đẹp thì trăng hoa cũng vô ích..“ hay „nam vô tửu như kỳ vô phong“ ngoài niềm vui với thi phú, ngâm thơ vịnh nguyệt, say với đời, người sành rượu phải biết „tri kỳ vị, tri kỳ hương, tri kỳ ảo, tri kỳ linh“ (biết vị của rượu, biết hương thơm rượu, biết sự huyền ảo, biết linh hồn của rượu)..



Ở Âu Châu nghệ thuật uống rượu phải phù hợp thời gian và không gian, rượu nào ly đó, nhiệt độ tùy theo loại rượu trắng hay đỏ, không bỏ nước đá vào bia hay rượu. Rượu phải thích hợp với món ăn, uống để thưởng thức và tâm sự, tiệc tùng các bà ngồi chung bàn, không thấy rượu nào nói đến chuyện cường dương?. Bên Việt Nam các bà ngồi riêng, các ông thì “dzô dzô” chai này đến chai kia, uống cho sần không thấy trời trăng mây nước. Người giàu uống các loại Cognac, Champagne, Bia, giới bình dân uống rượu Đế quốc doanh sáng trưa chiều tối ... (ở Hoa Kỳ không phải chỗ nào cũng được phép uống bia rượu, ở Đức thì tự do không bị cấm, nhưng trong tuần bận làm việc, không có thì ngồi nhậu, bàn rượu không phải là nơi giải quyết giao tế việc làm hàng ngày). Người không uống được rượu, nhưng ngồi với bạn trong cái thú vui bàn rượu. Đã ba mươi lăm mùa xuân đi qua lặng lẽ (1975-2010), ngày Tết gọi lại những kỷ niệm xa xưa

*Ba mươi chưa đủ mùa Xuân lớn  
Chỉ thắm giòng châu, nặng bước đường  
Hò trường ai rót mà sao cạn?  
Nhớ rót dùm ta về một phương*  
Cao Yên Tuấn

Rượu giúp vui và giải sầu say sấn một vài lần không sao, nếu uống rượu nhiều sanh bệnh thì hại sức khỏe, uống nhiều rượu thì bất lợi rượu tác dụng không tốt vì có chất ethyl alcohol. Có thống kê: 50% tội phạm trong nhà lao, 40% tai nạn giao thông, 25% người bệnh có liên quan đến rượu.



Các nhà khoa học cho biết bệnh nhân từng trải qua phẫu thuật tim nếu uống một lượng vừa phải rượu hoặc bia hàng ngày sẽ làm giảm được nguy cơ hẹp tĩnh mạch trở lại. Mọi người đều biết việc dùng nước uống có chất rượu hợp lý có thể giảm nguy cơ đau tim và đột tử ở những người bị bệnh tim, các nhà khoa học tại Đại học Heidelber, Đức chứng minh rằng ngay cả khi tổn thương ở tim đã được khắc phục. Bác sĩ Donald Thomas, một chuyên gia về bệnh suyễn và đường hô hấp ở Maryland, cho biết: “Với những kết quả vừa được công bố, tôi sẽ cảm thấy vững tâm thoải mái hơn khi khuyến nghị các bệnh nhân của tôi nên uống rượu vang một cách vừa phải và đều đặn.” rượu làm giảm các tế bào gây hẹp động mạch. Uống nhiều có thể gây ra chứng tăng huyết áp và các vấn đề sức khỏe khác, rượu lợi hại tùy theo người dùng và bệnh lý phải chẩn đoán rõ ràng tránh phản ứng ngược lại .

Rượu vang đỏ có tác dụng chống ung thư do chứa tác nhân chống oxi hóa có tên resveratrol vốn có rất nhiều trên vỏ nho đỏ - nguyên liệu chính để làm rượu. Các nghiên cứu trước đây cho thấy resveratrol, có tác dụng ngăn ngừa bệnh tim mạch. Ngoài ra, chất này rất tốt đối với những người ăn kiêng



Theo Đông y rượu làm thông huyết mạch, tán thấp khí, giúp kích thích tiêu hoá ăn ngon “tửu vi bách dược chi trưởng /

rượu đứng đầu trăm loại thuốc. Thị trường Việt Nam thường quảng cáo nhiều loại rượu thuốc cường dương bổ thận, trị đau nhức, hai thứ bệnh y học gọi là chứng tiết tảo (xuất tinh sớm) hay dương nuy (liệt dương) thì uống rượu ngâm thuốc. Dùng rượu thuốc để chữa bệnh và bồi bổ gọi là Dược tửu liệu pháp. Họ còn cho rằng rượu rắn tốt và ăn thịt bổ, vì rắn là con vật hấp thụ đủ khí âm dương do cơ thể rắn sát đất (âm), đầu luôn ngóc lên (dương) khi bò. Rượu rắn tùy theo số rắn ngâm như 3 con: tam xà, 5 con: ngũ xà, 10 con: thập xà. Các loại rắn thường dùng là hổ mang, cạp nong, mái gầm, lục. Một bình 10 lít ngâm 10-15 con rắn các loại, thêm cá ngựa, sâm quy, thực, táo tàu.. Ngoài rắn ngâm rượu còn cả tắc kè ngọc dương vv... Các rượu thuốc Mỹ tửu, Trường sinh tửu, Diêu linh tửu, Minh mạng tửu, Lộc nhung tửu (rượu nhung hươu), Hải cẩu thận tửu, Ba kích tửu, Dâm dương hoắc tửu, Dương cao tửu (rượu thịt dê), Dương thận tửu (rượu cật dê), Trợ dương tửu, Hổ cốt tửu, Cáp giới tửu (rượu tắc kè), Hải mã tửu (rượu cá ngựa)... Nếu để bồi bổ với mục đích bảo vệ và nâng cao sức khỏe thì cũng phải căn cứ vào các đặc điểm của người dùng như tuổi tác, giới tính, thể chất... phải xem mạch chẩn bệnh trong cơ thể bị hư yếu (âm hư, dương hư, khí hư hay huyết hư) và tạng phủ nào cần bồi bổ (tâm, can, tỳ, phế, thận...) để từ đó chọn lựa dược thảo cho thích đáng chế rượu thuốc phù hợp có phẩm chất tốt; ngược lại có thể gây hại sức khỏe. Các quốc gia Tây Phương không uống các loại rượu thuốc hay các loại rượu ngâm như: rắn, các kè... mà họ sống rất thọ .

Bạn bè gặp nhau thường mời bia hay rượu, lúc rảnh việc cùng chén thù, chén tạc đôi khi rượu gợi nhớ về thời vàng son xuân sắc, quên tất cả buồn phiền đời sống vây quanh, lúc say quên thực tế phủ phàn đi vào giấc mộng dễ dàng và êm ả, nhưng đôi khi quá chén bị bà xã phiền hà thì phải cầu cứu thi sĩ Tản Đà

*Say sưa nghĩ cũng hư đời  
Hư thì hư vậy say thời cứ say  
Đất say đất cũng lảng quay  
Trời say mặt cũng cũng đỏ gay ai cười ?*  
Tản Đà

*Vua Ngô 36 tán vàng  
Chết xuống âm phủ có mang được gì  
Vua Chôm uống rượu tì tì  
Thác xuống âm phủ khác gì vua Ngô!*  
Ca dao

Cũng có trường hợp „tửu bất khả ép, ép bất khả từ“ quá chén sinh ra „Tửu nhập ngôn xuất / rượu vào lời ra“ nói dài, nói dai mà không ý thức được điều mình nói gì? „Đa ngôn đa quá“ làm phiền người chung quanh không ít ; người uống say về nhà chửi bới đánh đập vợ con, làm mất niềm vui trong gia đình

*Ở đời chẳng biết sợ ai  
Sợ thẳng say rượu nói dai tới ngày*  
Ca dao

Nhưng người say cũng biện hộ cho việc say sưa đâu đến nỗi nào, bởi vì men tình mà đời đã trao cho

*Say thời say ngãi say tình  
Say chi chén rượu mà mình nói say*  
hoặc  
*Rượu nào rượu lại say người  
Bớ người say rượu, chớ cười rượu say*  
Ca dao

Nhà thơ núi Tản sông Đà sống cuộc đời “say sưa nghĩ cũng hư đời” nhưng thi nhân mượn thơ và rượu thoát khỏi thực tế chua chát, đắng cay

*Rượu thơ mình lại với mình  
Khi say quên cả tấm hình phù du  
Tản Đà*

Thi hào Nguyễn Du đã diễn tả hoàn cảnh khổ đau ngang trái của nàng Kiều, khi vui bên chén rượu để giải sầu, nổi buồn 15 năm lưu lạc có bao giờ tàn phai, mà người sầu muộn thường uống say để quên đời.

*Khi chén rượu, khi cuộc cờ  
Khi xem hoa nở khi chờ trăng lên  
Kiều Nguyễn Du*

Lưu Trọng Lư thường mượn hơi men để giải sầu, đổi lấy những giây phút say sưa chuếnh choáng hầu lãng quên và dứt khoát với dĩ vãng .

*Mời anh cạn chén rượu này  
Trắng vàng ở cú non tây ngậm buồn  
Nửa đời phiêu lãng chỉ còn đêm nay  
Để lòng với rượu cùng say  
Chừ đây lời nói chua cay lạ thường  
Lưu Trọng Lư*

Hay

*Người đi ừ nhĩ người đi thật  
Mẹ thà coi như chiếc lá bay  
Chị thà coi như là hạt bụi  
Em thà coi như hơi rượu say  
Thâm Tâm*

Ca dao trữ tình trong kho tàng văn học Việt Nam, phản ánh tâm hồn lãng mạn và tình yêu dạt dào, tiếp xúc với thiên nhiên, đời sống gia đình và xã hội, ca dao nhắc về rượu rất nhiều nhưng tôi chỉ trích dẫn một phần mà thôi. Ở thôn quê người ta chỉ cần một buồng cau, khay trà, uống chén rượu đã trở thành suôi gia, không cần mâm cao cỗ đầy

*Rượu lưu li chân quỳ tay rót  
Cha mẹ uống rồi dời gót theo anh  
Theo anh cho ấm tấm thân  
Khỏi qua núi nọ, khỏi lần núi kia*

Hay

*Anh có thương em thì lo một buồng cau cho tốt, một hũ rượu cho đầy  
Đặt lên bàn thượng, hạ xuống bàn xây  
Chàng đứng đó, thiếp đứng đây  
Lẽ mô thầy với mẹ lại không kết nghĩa sum vầy cho con ?  
Tay ôm hũ rượu, buồng cau  
Đi ngã đằng sau, thầy mẹ chê khó, đi ngã cửa ngõ chú bác chê nghèo ,  
Nhắm cừng duyên nợ cheo leo  
Sóng to thuyền nặng, không biết chống chèo có đặng không*

Về đời sống thiên nhiên và con người

*Đất Quảng Nam chưa mưa đã thấm  
Rượu Hồng đào chưa uống đã say  
Rượu chuồn này chén trắng bơi  
Uống cùng Huế với cuộc chơi sang ngày*

Nét đẹp của đàn bà Việt Nam thật tuyệt vời đảm đang lo việc nhà, giáo dục con cái, để chồng gánh vác việc ngoài xã hội, nói chung dù đời sống thế nào cũng một lòng tiết hạnh

*Ăn miếng trầu năm ba lời dặn,  
Uống một chén rượu năm bảy lời giao  
Xung quanh dù sóng lượn ba đào  
Em cũng giữ niềm tiết hạnh, chứ không lãng xao*

Vì quan niệm lễ sống ảnh hưởng vào đời người, rượu được ví với cái nét đảm đảm, yêu đương hạnh phúc gia đình, người vợ đảm đang mọi việc đều ổn định

*Rượu ngon bát luận be sành  
Áo rách khéo vá hơn lành vụng may*

Rượu ngon nhờ để lâu ngày càng thơm ngon như rượu vang (vin) Clos, Château, Cru. Rượu mạnh Cognac X.O (Extra Old) so sánh rượu ngon với người vợ đoan trang, thủy chung để tình duyên thêm mặn nồng

*Rượu ngon bởi vị men nồng  
Người khôn bởi vị giống nòi mới khôn  
Rượu say vì bởi men nồng  
Vợ mà biết ở chắc chồng phải theo*

*Rượu sen càng nhấp càng say  
Càng yêu vì nét, càng say vì tình  
Đây vui chúc một chén quỳnh  
Vi duyên nên uống, vì tình nên say*

Ngày xưa bà Trần Tú Xương “quanh năm buôn bán ở ven sông” lo việc nhà để ông Tú vui chơi uống rượu giải sầu vì số phận long đong về đường thì cứ không thành đạt, nhưng những người đàn bà khác cũng chiều chồng hiếu khách:

*Cái bóng là cái bóng bình  
Thổi cơm nấu nước một mình mờ hôi  
Rạng ngày có khách đến chơi  
Cơm ăn rượu uống cho vui lòng chồng*

Vì trạng thái chung của xã hội ảnh hưởng vào tâm tư con người, đời sống cần cù, chất phát, ôn hoà nhưng cũng xao động sa ngã! có thể nói ca dao đã ghi lại các khía cạnh của tình yêu, trạng thái tình cảm trở khó khăn :

*Vai mang bầu rượu chiếc nem  
Mãng say quên hết lời em dặn dò*

Rượu nồng nem chua, quyến rũ lòng người thêm dục vọng, vào vòng vui thú của bản ngã, tâm tình, gắn bó về nhân nghĩa bị lu mờ chẳng? bởi vậy ca dao cũng thường nhắc lại những thói hư thường tình, trong đời sống nhân sinh, ở Việt Nam có thêm phong trào uống “bia ôm”, “rượu ôm”. làm nhiều người gia đình mất hạnh phúc

*Thế gian ba sự không chừa  
Rượu nồng, dê béo, gái vừa đương tơ*

hoặc

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

Tuy nhiên con người phải tự kềm hãm dục vọng, nhìn chung xã hội loài người bất kỳ ở tầng lớp nào, cũng bị cám dỗ len lỏi vào cuộc sống :

*Anh ơi uống rượu thì say  
Bỏ ruộng ai cày, bỏ giống ai gieo.  
Mang bầu đến quán rượu dâu  
Say hoa đắm nguyệt, quên câu ân tình*

*Rượu lạt uống lắm cũng say  
Người khôn nói lắm dẫu hay cũng nhàm*

Việt Nam là quốc gia phát triển chậm, nhưng uống rượu, bia trở thành một phong trào (một năm Việt Nam tiêu thụ hơn 2 tỷ lít bia và 400 triệu lít rượu ?) Vấn đề lạm dụng rượu quá độ làm cho sức khỏe kém, say sưa gây ra nhiều tệ nạn xã hội. Người uống nhiều rượu sinh con thiếu thông minh trở thành ngu đần

*Hiu hiu gió thổi đầu non  
Mấy người uống rượu là con Ngọc hoàng  
Ngọc Hoàng ngồi tựa ngai vàng  
Thấy con uống rượu hai gàng lệ rơi  
Tưởng đâu con uống con chơi  
Ai ngờ con uống con rơi xuống buồn*



Đời sống xã hội tập hợp như những màu sắc rực rỡ, quyến rũ vì tình, tiền, quyền lực, dục vọng con người đang âm thầm đốt cháy từng mảnh tâm hồn, có người xa lánh trần tục muốn tu nhưng không tránh khỏi quyến rũ vật chất của đời sống văn minh! Đời sống trần tục chúng ta sống phải đạo làm người đó là điều đáng quý trọng. Say sưa nhiều khi tránh được phiền não, người sầu muộn thường uống say. Trong những cái say của cuộc đời, cái say nào cũng nguy hiểm dù say rượu còn có lúc tỉnh. Say tình, say tiền, say danh vọng thì triền miên, có phải ai cũng phải mang một bệnh say?

Nguyễn Quý Đại

#### Tài liệu tham khảo

Bier Jenseits von Hopfen und Malz (Christian Raetsch)  
Wein& Speisen Lingen)  
Ca dao trữ tình Việt Nam (nhà xuất bản Giáo Dục)  
Việt Nam thi ca tiền chiến (Nguyễn Tồn Long)  
The HealthDay (hình trên Internet)

#### Đọc thêm tài liệu về rượu ở Trung Hoa xưa

Ngược thời gian tìm hiểu của **BS Lê Văn Lân TX**  
LỊCH SỬ CỦA NHỮNG MÓN ĂN TRUNG QUỐC TRONG CHỖN CUNG ĐÌNH

Những thứ ẩm liệu (đồ uống) trong cung đình thì chia ra thành các loại sau: Lục thanh, Ngũ Tề, Tam tửu Lục thanh là thủy (nước), tương (tức là dấm-tạc tương, và rượu chua - toan trấp tương), lễ (rượu nếp), thuần (rượu pha nước lạnh), y (rượu chế bằng cháo gạo đặc ủ với men và mầm cây), di (rượu chế bằng cháo gạo lỏng ủ men)

Ngũ tề là năm thứ rượu có xác cặn nấu bằng ba loại như gạo, cao lương và kê (đạo, lương, thử ): phiếm tề (rượu ngọt có xác cặn nổi lênh bênh), lễ tề (rượu ngọt hơi nhạt chế bằng nửa gạo nửa nước để qua đêm), áng tề (rượu ngọt thật đục), đề tề (rượu màu đỏ giống áng tề nhưng trong hơn). trâm tề (rượu ngọt lỏng cặn rất nhiều)

Tam tửu là rượu đã lọc cặn. Rượu tề thì dùng tế lễ còn rượu tửu thì dùng uống. Tam tửu gồm : sự tửu là rượu làm đối uống tùy ý khi cần có ngay; tích tửu là rượu ủ lâu hơn, ủ mùa đông đến sang xuân mới dậy mùi, nước rượu trong nếm ngọt dịu; thanh tửu thì trong hơn, ủ mùa đông sang hè mới uống được. Chúng ta thấy rằng rượu Trung hoa nguyên thủy còn sơ khai. Rượu thường chế bằng các thứ hạt ngũ cốc nấu chín rồi ủ men mà thành nên rất đục vì còn xác, chỉ khi lọc kỹ thì mới thành rượu trong - thanh tửu. Phải chờ đến đời Đường, Trung Hoa giao lưu văn hoá với vùng Á rập mới biết cách cất rượu bằng nôi cất để có rượu thật trong suốt và nồng độ cao hơn. Rượu mà Đường Minh hoàng, Dương Quý Phi và thi thánh Lý Bạch uống chính là loại thanh tửu này.