

Lạc thú rượu vang

Rượu có thể xem là một phát minh quan trọng của loài người sau lửa. Rượu đã có mặt trong cổ sử, thần thoại, dã sử của nhiều dân tộc. Rượu là một trong năm phát minh lớn của Trung Hoa (la bàn, thuốc súng, làm giấy, nghề in và rượu), rượu đã có lịch sử lâu đời, cách đây đã mấy ngàn năm.

Rượu có nhiều loại khác nhau nhưng thường được chế ra từ thực vật cây cỏ như Trung Hoa có rượu cất bằng gạo, bằng lúa miến, Nhật có rượu sa kê được xem là một loại rượu gạo vì hương vị của chúng khá giống rượu gạo nhưng cách chế biến lại giống bia hơn là rượu, Anh Mỹ có Whisky làm từ lúa mì, Martinique, Réunion có rượu rhum làm từ mía. Rượu vang làm từ nho, rượu Pastis làm từ trái hồi anis, rượu Calvados làm từ táo, rượu bia làm từ houblon, rượu đá Icewine của Canada làm từ nho đông đá, được hái trong đêm vào khoảng giữa tháng chạp ...

Trong các sách Việt cổ đã có nói đến rượu, Lĩnh Nam chích quái ghi rằng: Về thời Hồng Bàng, “Lúc đất nước còn sơ khai, dân không đủ đồ dùng, phải lấy vỏ cây làm áo, dệt cỏ tranh làm chiếu, lấy bả cơm làm rượu”.

Với nền văn minh lúa nước, rượu của người Việt thường được chưng cất từ các loại ngũ cốc khác nhau: gạo nếp, gạo tẻ, gạo lứt, sắn, ngô, khoai... Men rượu thì lại được làm từ những loại thảo dược, hoa sắn có, quen thuộc như gừng, cam thảo, quế chi, bạch chỉ...

Mỗi nhà, mỗi vùng có một bí mật nghề nghiệp cách làm rượu. Ngay cả gạo mỗi vùng mỗi khác, gạo nếp ở xứ Nam Hà cũng thế giống gạo nếp nơi Đồng bằng Sông Cửu Long. Vì thế, rượu mỗi vùng mỗi khác, có hương vị đặc biệt của vùng miền.

Rượu trở thành tượng trưng cho cả một vùng đất, những con người: Rượu Mẫu Sơn (Lạng Sơn) được chưng cất từ gạo và nước suối với chất gậy men là lá rừng, trong vắt như nước suối mà lại thơm ngon, đậm đà. Rượu làng Vân (Bắc Giang) nguyên liệu là nếp cái hoa vàng nổi tiếng, với các vị thuốc bắc làm men. Chất rượu trong vắt, lắc nhẹ là sỏi tằm. Rượu Bàu Đá (Bình Định) được chế biến tỉ mỉ với nguồn nước đặc biệt rỉ ra từ bàu đá. Rượu có mùi thơm đặc trưng, hương vị khác biệt, uống 1-2 chén lại thấy dễ chịu thoải mái, trị được đau lưng, đau bụng, tăng cường sức khỏe. Rượu Kim Sơn (Ninh Bình) là rượu được chưng cất từ gạo nếp, men thuốc bắc, nguồn nước giếng Trong Nam, rượu đế Gò Đen nấu bằng loại nếp trồng tại địa phương có hương vị độc đáo, nhiều người dân Nam Bộ cho rằng rượu đế Gò Đen được xếp hàng “đệ nhất tửu”.

Người ta uống rượu trong nhiều trường hợp như lúc vui, khi buồn, cả lúc bình thường. Đám cưới uống rượu để chung vui, đám tang uống rượu để chia buồn, khi thăng quan tiến chức, mừng thi đậu, thắng cuộc, thua cuộc cũng uống. Rượu đã trở thành thứ không thể thiếu trong các dịp lễ, tết, tiệc như tục ngữ đã viết “vô tửu bất thành lễ”. Uống rượu là một tập quán trong giao tiếp xã hội, nhấm nháp bên những câu chuyện, chia sẻ tâm tình, gắn kết tình bằng hữu, trong những ngày lễ hội, lúc buồn phiền, thất chí, thất tình...

Người ta thường mời nhau nâng chén khi bắt đầu vào bữa ăn, được coi như một thứ khai vị dù là có người đang đói, nếu như uống rượu vào sẽ không tốt cho dạ dày cũng như rất dễ say. Người Việt thường nói “Chén tạc, chén thù”. Chủ chúc khách gọi là “tạc”, khách chúc đáp lễ gọi là “thù”. Đây là văn hóa chúc rượu của

nước ta. Lúc uống rượu người ta không chú trọng về nghi lễ mà chỉ muốn có một cuộc vui trọn vẹn, họ thường không nói nhiều, không có các câu chúc hoa mỹ, chia sẻ niềm vui cùng nhau, thể hiện tình bạn thắm thiết.

Rượu rõ ràng là nét đẹp văn hóa con người vì nó vừa là vật chất làm cho ngũ quan giao cảm khi nếm rượu vừa là tinh thần bởi chất chứa hương vị xứ sở.

Người xưa có câu: “Nam vô tửu như kỳ vô phong” đã tỏ ra phong cách đấng mày râu, nhưng các cụ vẫn dạy rằng: “Ấm tửu dung hoà đích quân tử” nghĩa là người quân tử uống rượu phải trầm tĩnh, uống chỉ đến mức phấn chấn, suy nghĩ những điều có lợi ích thì mới được coi là người sành rượu.

Khi uống rượu thì phải thận trọng trong hành động và lời nói vì “Rượu vào, lời ra” và “nhất ngôn ký xuất, tứ mã nan truy” có thể có hậu quả tai hại.

Ra nước ngoài tụ đám uống kiểu “dô dô” cười nói om sòm để tỏ ra có tiền có của thì bị người ta khinh bỉ cho là người thiếu giáo dục, thiếu lễ độ, phong cách, kém văn hoá, làm nhục quốc thể.

Thời trước khi xuân về, Tết đến thì trong Nam bài hát “Ly rượu mừng” không thể thiếu được trong chương trình văn nghệ.

Xưa nay, “cầm, kỳ, thư, hoạ, thi, tửu, hoa, trà” luôn được coi là tám thú vui thanh nhã của các bậc tao nhân mặc khách. Nguyễn Trãi trong Gia huấn ca, đã viết về những thú vui tao nhã của các nhà Nho xưa:

“Đưa chi chén rượu câu thơ,

Thuốc lào ngon nhạt, nước cờ thấp cao”

Trong văn thơ cũng có ghi: “Người giỏi rượu chân tình tri kỷ”.

Hương thơm thoang thoảng sáng lắt lay

Hạnh Hoa thôn ấy tỏa hương say

Biệt ly tay nắm tình vô hạn,

Gặp bạn nâng ly cứ cuồng say.

Bầu bạn tao nhân đối nguyệt ẩm,

Lại theo mặc khách dạo cùng thơ.

Chân trời vạn dặm tình lưu luyến,

Duy có chén vàng nhớ cố hương.

Cổ nhân nói rằng: “Uống rượu, đó cũng là học vấn, chẳng phải chuyện ăn nhậu”, và : “Khi say cần khôn lớn, bầu rượu tháng ngày dài”. Kê trí nhận thức thế gian khi cơn say vừa hết, triệt ngộ nhân sinh, tu luyện phẩm đức bản thân.

Nguyễn công Trứ viết về thú vui của rượu trong bài “Cầm kỳ thi tửu”:

...Ai say, ai tỉnh, ai thua được, Ta mặc ta mà ai mặc ai...

Rượu ba chung điều sái cuộc yên hà, Thú xuất trần ta vẫn là ta... Thi hoài lạc hý tửu hoài nồng, Một chữ "nhàn" giá lại đáng muôn chung... Rượu một bầu rót chén Lưu Linh.

Như thế uống rượu được coi là một “Thú” như “thú” uống trà, nghe nhạc, hội hoạ, đàn hát, thể thao, nghệ thuật, điêu khắc, chơi hoa, chơi cây cảnh... Dân gian có câu: “Hiu hiu gió thổi đầu non, ai mà uống rượu là con Ngọc hoàng”.

Rượu cũng là phương tiện giao tiếp để câu chuyện thêm nồng ấm đậm đà.

Trong văn hóa người Pháp thì rượu là loại nước uống thông dụng. Rượu được dùng trong việc giao tiếp, lễ tết, tiếp tân, ăn mừng, khao thưởng, và không thể thiếu

trong các cỗ bàn. Trong các bữa ăn của người Pháp thì rượu là đồ uống không thể thiếu được. Mỗi món ăn có một thứ rượu uống kèm. Nếu ở Việt Nam ta miếng trầu là đầu câu chuyện thì ở Pháp gặp nhau họ thường mời nhau uống rượu hay uống cà phê.

Rượu Pháp đã nổi tiếng trên thế giới từ lâu. Hai thứ rượu Pháp có danh tiếng là rượu Sâm banh (Champagne) và rượu vang (vin) Bordeaux. Nước Pháp là cái nôi của sản xuất rượu vang thế giới, rượu vang Pháp là giá trị, rất được yêu chuộng trên thế giới.

Người Pháp có câu nói rằng: sự giàu có của một người đàn ông không nằm ở số tài khoản anh ta sở hữu trong ngân hàng, mà nằm ở số loại rượu anh ta có trong hầm rượu nào là: rượu đỏ Pháp, rượu Ý, ... và điều này cũng đã trở thành “luật bất thành văn” của giới quý tộc không chỉ tại Châu Âu mà còn trên toàn thế giới.

Các giống nho chính được trồng tại Pháp dùng chế rượu vang ngon có chất lượng và hương vị đặc biệt như: Merlot, Grenache, Syrah, Carignan, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Cabernet Franc, Gamay, Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Cinsault, Sémillon, ... và còn thể hiện qua những vùng sản xuất như Bordeaux, Bourgogne, Champagne, Alsace, Loire, Rhône, Provence, Languedoc, Corse... Mỗi vùng miền sản xuất nhiều loại rượu đỏ, trắng, hồng, bọt hay không, moelleux, hái trễ (tardif)... có nồng độ khác nhau.

Người Pháp coi uống rượu là một điều quan trọng trong xã giao. Họ chú trọng đến lễ nghi, cách chúc rượu với người bề trên, bạn bè rất chuẩn mực. Họ uống rượu để thưởng thức rượu rất từ từ để cảm nhận vị ngon của rượu, họ cho rằng ngũ quan đều có thể nhận thức được “thú vui tao nhã” này: Mũi thì được ngửi mùi thơm của rượu, mắt nhìn màu sắc của rượu, lưỡi thưởng thức vị ngon của rượu, tay nâng niu ly rượu, tai nghe chuyện hàng huyên, tiếng ly cốc va chạm nhau.

Thông thường tùy lúc, chủ nhà mời khách uống các loại rượu khác nhau: rượu khai vị hay Sâm banh trước khi ăn, rượu trắng khi ăn hải sản hay cá, rượu đỏ khi dùng thịt, rượu hồng hay dùng ăn đồ nướng lúc vào hạ. Thuở xưa buổi ăn kết thúc bằng rượu tiêu cơm, bây giờ ít dùng theo luật lệ tránh say xưa gây tai nạn giao thông.

Rượu vang được làm từ nho, các loại nho làm rượu đỏ thường có nho Pinot Noir, Merlot và Cabernet Sauvignon. Một đặc điểm của rượu đỏ khi uống là vị chát, được tạo nên bởi lớp vỏ ngoài của nho trong việc sản xuất. Ngày nay rượu vang có nồng độ tăng dần lên khoảng 13-15 độ theo sự biến đổi của khí hậu.

Rượu vang trắng được sản xuất đơn thuần từ nước ép nho đã tách riêng vỏ hoặc được lên men bởi những quả nho có màu xanh nhạt hoặc vàng. Một số loại nho được dùng làm vang trắng phổ biến là Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Gris và Riesling... Rượu vang trắng có nồng độ nhẹ hơn rượu vang đỏ. Những hương vị biểu trưng của rượu vang trắng như mùi cam táo, lê, nho. Loại vang này rất hợp với các món ăn Việt hoặc Á Đông nấu theo kiểu chiên, xào.

Đối với người Pháp, uống rượu vang là cả một nghệ thuật. Họ rất cẩn thận trong việc lựa chọn loại rượu kèm theo lúc ăn. Việc rót rượu là điều quan trọng. Khi thưởng thức rượu vang, người ta chỉ rót khoảng 1/3 ly để khi “lắc” vang không bị tràn ra ngoài, còn khi dùng champagne thì họ có thể sẽ rót khoảng 2/3 ly để trông thấy bọt sủi tăm trong ly rượu.

Khi rót rượu, người ta sẽ cầm chai rượu ở phần sát đáy chai, miệng chai không tiếp xúc với miệng ly, sau đó rót một cách dứt khoát để rượu không bị đổ theo dọc theo thân chai. Khi rót xong, họ sẽ xoay nhẹ chai để ngắt dòng chảy, tránh rượu thừa chảy ra dọc thân chai. Để thưởng thức trọn vẹn một ly rượu ngon, người ta nhìn màu sắc của rượu để chắc chắn là rượu không sắp hoá dấm, họ lắc nhẹ ly rượu trước khi uống, ngửi mùi thơm của rượu, nếm một ngụm nhỏ để bảo đảm rượu không bị nút thối vào, sau đó họ thưởng thức không chút vội vàng bằng cả thị giác, khứu giác và vị giác.

Người Pháp đặt ra phong tục từ năm 1951 để thưởng thức rượu Beaujolais mới trong tháng 11, phải chờ đúng thứ năm tuần lễ thứ 3 thì mới được bán khắp nơi trên xứ Pháp. Rượu vang này được sản xuất dưới danh xưng Beaujolais ou Beaujolais-Village thuộc vùng Macon, Lyon, có kiểm chứng. Rượu thường dùng loại nho Gamay làm ra, sau mùa hái vào tháng 10, 11. Rượu này được xem là loại rượu đầu tiên được bán ra sau mùa hái nho. Rượu rất đậm đà, có vị hoa quả tùy năm như chuối, dâu... và được say xưa thưởng thức với phó mát, đĩa charcuterie hay dùng kèm với thịt gà nấu kiểu Bresse, dôi trắng, tảng thịt lợn... rượu uống có nhiệt độ khoảng 14/15 độ.

Ngày nay cái tục lệ này lan tỏa ra khắp toàn cầu, trên nhiều nước Trung cộng, Nhật bản, Âu Châu, Mỹ châu, Úc châu... thiên hạ chờ đón cái ngày trọng đại này để thưởng thức thành quả nặng nhọc của những người trồng nho, hái nho làm rượu.

Nguyễn hoạt

www.vietnamvanhien.org



VIỆT NAM VĂN HIẾN

www.vietnamvanhien.info



TỦ SÁCH VĂN HIẾN ONLINE VỚI HƠN 8500 TÁC PHẨM