

Rượu Đế Trong Dân Gian Tây Nam Bộ Dưới Góc Nhìn Văn Hóa

Bùi Tuý Phượng

1. Khó có thể biết được rượu ra đời từ lúc nào, ở đâu, song nói về rượu, về tác dụng chữa bệnh, về văn hóa uống rượu thì tất cả các dân tộc trên thế giới đều có. Ở Việt Nam, rượu gắn với sinh hoạt cộng đồng, với các nghi lễ, hội hè, đình đám, với những lời thề ước, nhưng nếu uống rượu quá đà cũng gây nhiều phiền lụy... Chính vì vậy, chẳng biết từ bao giờ, rượu đã đi đời sống văn hóa của người bình dân và bằng cách này hay cách khác nó đã tồn tại trong cộng đồng người Việt nói chung, trong đó có người dân đồng bằng sông nước Cửu Long.

Theo *Cơ sở văn hoá Việt Nam* của Trần Quốc Vượng (chủ biên), Nxb Giáo Dục, H. 2006, phần được coi là Tây Nam Bộ có diện tích khoảng 4.000 km², chủ yếu là vùng đồng bằng sông Cửu Long, một số đảo (lớn nhất là đảo Phú Quốc) cùng một vài dãy núi thấp ở phía Tây An Giang, Kiên Giang. Lịch sử hình thành vùng đất này gắn liền với bước chân những người đi mở cõi thế kỷ XVII – XVIII

Tới đây xứ sở lạ lùng

Con chim kêu cũng sợ con cá vùng cũng kinh

Gắn liền với đời sống sinh hoạt hàng ngày thức uống của họ ngoài nước mưa, nước giếng, họ còn dùng trà hay các thứ rễ cây, lá cây pha nước để giải khát. Rượu cũng là loại đồ uống không thể thiếu đối với người lao động bình dân. Rượu là đồ uống, nhưng không phải là nước, chức năng của nó không đơn thuần chỉ là giải khát, và đương nhiên rượu cũng được chế biến kỳ công hơn là nước có sẵn từ tự nhiên. Xét về góc độ văn hóa, rượu đã tạo nên một đặc trưng thú vị!

2. Cách nấu rượu:

Để có được rượu ngon tuyệt hảo người ta phải chăm chút từng hạt nếp, cục men, từng động tác chưng cất, pha chế để được loại rượu ngon nhất. Chọn nếp là bước quan trọng đầu tiên. Muốn được rượu trong thì nếp phải "rặt", tuyệt đối không được lộn hạt gạo nào. Thường là nếp mỡ và nếp mù u và nếp than đen tuyền, ... Sau

khi chọn nếp ngon, đem nấu thành cơm nếp, để nguội (còn âm ẩm) thì rắc men vào (giã nhuyễn) vào ủ kín. Men rượu nguyên thủy được mài rễ thảo mộc hoặc men bí truyền chế từ các vị thuốc bắc: quế khô, đinh hương, trần bì, quế chi, đại hồi cộng thêm nhãn lồng, trầu hương... Sau ba đêm, men đã lên, người ta chan nước vào ủ kín lại như lúc đầu, để thêm ba đêm sau nữa thì nấu.

Lò nấu rượu đắp bằng đất sét. Cơm rượu được cho vào trã (loại nồi bằng đất nung lớn), dùng rơm, rạ, củi khô đun lên, hỗn hợp cơm rượu có nước bay hơi, người ta cho hơi nước ấy gặp lạnh (nước lạnh này chứa trên cái diệm sành) thì ngưng lại thành giọt rượu, cứ thế hứng vào chai, ve, can nhựa, ...

Lúc trước nấu bằng rơm, trấu nên phải mất cả ngày trời mới xong một mẻ rượu, nay nấu bằng than đá nên nhanh hơn, chỉ cần khoảng 4 tiếng đồng hồ là xong (một tiếng đun sôi, 3 tiếng chưng cất rượu).

Rượu lấy được lúc đầu gọi là rượu gốc, nước trong veo, cao độ, cứ thế dần về sau nước rượu nhạt dần. Khi nấu xong, tùy theo yêu cầu và mục đích dùng người ta pha "nước gốc" và "nước ngon" chung vào nhau, cũng có khi để nguyên rượu gốc mà dùng, hay pha thêm nước cho nồng độ lạt bớt đi!

Xin được nói thêm ngày nay, nhiều người đã thay nếp bằng gạo để nấu rượu, chất lượng của loại rượu này đương nhiên thấp hơn so với nguyên thủy!

3. Tên gọi các loại rượu:

Rượu nấu bằng nếp như chúng tôi đã miêu tả nên tên gọi đầu tiên của nó là rượu nếp. Dân gian còn gọi bằng nhiều tên khác như rượu trắng, rượu đế, ...

Rượu trắng là dựa vào màu sắc của nước rượu. Cũng loại rượu ấy, nhưng nhiều người nấu nếp than (loại nếp hạt đen) làm cơm rượu (xin nói thêm cơm rượu này cũng là cơm nếp ngon, được vò viên tròn nhỏ cỡ đầu ngón chân cái, ủ men, chan nước đường, dùng ăn chơi lũ nhàn nhã, thức ăn này có loại men riêng, còn "cơm rượu" dùng để nấu rượu ít người "ăn nổi" bởi nồng độ men của nó "nặng" hơn nhiều!), nghiền nát cho thêm nước có đường vào pha chung

tạo thành loại rượu có màu hồng sẫm, được gọi là rượu nếp than.

Rượu nếp than đậm đặc rồi chôn xuống đất, ... mấy tháng đào lên uống rất ngon hơn nhiều lần, dân nhậu gọi là "lão tửu"!

Rượu trắng, rượu nếp than còn có những tên gọi khác: rượu đế, nước mắt quê hương!

Tên gọi rượu đế được nhiều bậc lão nông tri điền miệt này giải thích rằng: Đầu thập niên 1860, Pháp đến xâm chiếm vùng Sài Gòn – Gia Định, sau đó lấn dần toàn cõi Nam kỳ lục tỉnh. Chúng ngang nhiên "cắm người bản xứ nấu rượu" nhưng lại buộc dân ta uống "rượu Tây!". Bà con ta tất nhiên là không chịu để bọn thực dân đô hộ lộng quyền nên quyết định ... nấu rượu lậu. Rượu lậu vừa rẻ lại vừa ngon hơn rượu của Nhà nước thực dân, cơm rượu được cho vào các hủ sành rồi đem giấu trong những lùm tranh, lùm chuối ở xa nhà, hoặc khi thấy Tây đoan đến bắt, nghe động thì bê tất cả nồi rượu, bình rượu chạy vội dưới đồng cỏ hoang dại mọc toàn cây chuối, một loài cây giống cỏ năn, cỏ lác, cỏ tranh, hay lau sậy mọc cao vút đầu. Từ đó, dân gian gọi rượu này là rượu đế!

Nhưng xem ra không mấy bợm nhậu hiểu tường tận nguyên lai của hai tiếng rượu đế này. Họ chỉ gọi **rượu đế** là **rượu vua**. Dân nhậu tự xưng là con Ngọc Hoàng, mà con Ngọc Hoàng thì không phải sợ ai cả!

Hiu hiu gió thổi đầu non

Mấy thằng cha uống rượu là con Ngọc Hoàng

Đặc sản rượu đế có rượu đế Gò Đen. Gò Đen là một địa danh Bến Lức, tỉnh Long An. Rượu đế Gò Đen có từ thời Pháp thuộc. Vì sao Gò Đen lại được coi là "đệ nhất tửu"? Truyền rằng, trước đây, dân Gò Đen nấu rượu bằng tất cả cái tâm.

Người Gò Đen cẩn thận trong các bước nấu rượu. Nếp được ngâm đến ngày thứ bảy thì mới bắt đầu cất rượu. Rượu đế Gò Đen dễ nhận biết. Dân sành rượu thường dùng cách lắc chai để nhận biết rượu ngon hay dở. Rượu ngon khi lắc chai sẽ nổi bọt và phân thành 3 tầng rõ rệt, bọt lại chậm tan.

"Mỹ tửu" Gò Đen "chinh phục" người uống bởi rượu trong như nước mưa. Mỗi khi rót rượu vào ly, tiếng rượu chảy, vị cay nồng đã đủ làm say, làm khao khát lòng người uống.

Để đánh giá chất lượng rượu, người bình dân miệt này còn truyền tai câu hát:

Rượu ngon bởi vì men nồng

Người khôn bởi vị giống dòng mới khôn.

Rượu đế được đem ngâm với bìm bịp (một loài chim mà theo kinh nghiệm dân gian là một phương thuốc có tác dụng bổ thận tráng dương), gọi là rượu bìm bịp, ngâm với con tắc kè (loài bò sát, đã được thẩm định là có chức năng chữa bệnh gân cốt) gọi là rượu tắc kè, ... Tương tự thế, rượu đế ngâm với chuối hột (trái chuối hột chín, loại chuối rừng cho trái nhỏ, vỏ dày, nhiều hột đen, được đem về ép phơi khô, nướng sơ qua lửa than rồi cho vào keo đổ rượu đế vào ngâm) một tháng sau, rượu có màu đỏ au, gọi là rượu chuối hột; rượu ngâm với rễ nhàu, hoặc trái nhàu chín tạo nên màu vàng nhạt, gọi là rượu nhàu! (Nhàu ở đây còn được bợm nhậu chơi chữ, uống vô ... nhàu luôn!)

Riêng rượu rắn thì có nhiều loại tam xà, ngũ xà, nhiều khi người sành điệu chỉ ngâm trong hủ duy nhất một con ... hổ mang chúa! Rượu ngâm thuốc bắc cũng rất đa dạng, những năm gần đây dân miệt này cũng rất hảo loại ... Minh Mạng thang!

Ngoài những thứ rượu đế ngâm hoặc để nguyên chất uống, nhiều người còn ngâm rượu để bóp chân tay, gân cốt, ... thứ này không phổ biến, thường chỉ có các thầy thuốc nam, hoặc các thầy dạy võ mới sử dụng!

4. Rượu trong lễ nghi, phong tục: đối với người miệt sông nước, bất cứ nghi lễ nào cũng không thể thiếu ... rượu!

Đối với đời người, lễ đầy tháng, thôi nôi cho trẻ con mới sinh cũng dùng rượu để cúng *mười hai mụ bà, mười ba đức thầy*, cầu mong cho trẻ mau lớn, khỏe mạnh!

Trong lễ cưới, hỏi của nam nữ thanh niên, rượu luôn luôn có mặt. Cách đây gần thế kỷ, khi đi mời khách đến dự đám cưới, đám hỏi, nhiều gia đình khá giả, hiểu lễ nghĩa thường cho người mặc áo dài, chít khăn đóng, mang theo mâm trầu rượu đến nơi thì kính cẩn rót rượu mời gia chủ và sau đó mới trình thưa chuyện. Ngày nay, trong thiệp hồng báo tin vui, người ta vẫn dùng câu ... *Vui lòng đến dự tiệc RƯỢU, chung vui cùng gia đình chúng tôi,* Trong mọi hoạt động lễ nghi của đám cưới, đám hỏi, luôn luôn

có một chiếc bình nhỏ và hai chiếc chung nhỏ (gọi là mâm trầu rượu). Muốn nói gì, thưa chuyện gì chủ lễ đều phải rót rượu để trình rồi mới thưa chuyện, ...

Cũng từ đó mà đôi tân lang tân giai nhân vui mừng ra mặt khi dâng chung rượu cho đáng sanh thành:

*Rượu lưu li chân quỳ tay rót,
Cha mẹ uống rồi nói gót theo anh.*

Trong lễ tang, rượu cũng được dùng cúng tế, lễ cúng đám giỗ thì sau *ba tuần rượu*, *hai tuần trà* mới được ... lui mâm! Khi đốt áo quần vàng mã, đồ đốt cháy hết người ta rưới vào đó ít rượu với tâm niệm để người dưới suối vàng ... nhận lễ!

Trong các lễ hội cúng đình, cúng miếu, rượu cũng luôn luôn có mặt, và giữ vai trò quan trọng về mặt nghi lễ! (Trừ lễ Phật ở chùa, bởi rượu là thứ giới cấm của Phật giáo)

*Rượu ngon chắt để bàn thờ
Ba bốn năm không lặt (nhặt), sao giờ lặt đi?*

5. Rượu để uống

Như chúng tôi vừa nói, rượu chủ yếu là để uống. Các hình thức uống rượu, mục đích của việc uống rượu vốn rất đa dạng, phong phú.

5.1. Uống rượu ... một mình: chỉ một người, một bình rượu để nhâm nhi để giảm gân cốt sau một ngày đào mương, vét cỏ, làm vườn, cấy ruộng, ... Hay người trong cuộc có chuyện buồn đau trong đời không thể bày tỏ cùng cộng đồng, người ta cũng mượn rượu để giải khuây.

Hồ Xuân Hương ngày trước đã có câu thơ nổi tiếng miêu tả tình cảnh đó: *Chén rượu hương đưa say lại tỉnh* (Tự tình)

Rượu càng uống càng tỉnh, mới là nổi đau lên đã lên đến tận cùng!

5.2. Rượu uống với bạn bè để vui vẻ: dân gian thường nói *trà tam rượu tứ*. Uống rượu, ít khi một mình. Thường mâm rượu có hai, ba, bốn, ... thậm chí cả ... chục người cùng nhau “nâng ly, cạn chén”. Người dân miệt sông nước Cửu Long có đặc tính hào phóng mỗi khi rượu đã vào. Có khi lúc đầu mâm rượu bày trước cửa sân nhà chỉ vài người, sau một hồi, ... gặp bất cứ ai đi ngang (không phân biệt quen hay lạ) đều được gia chủ mời vô ... uống! Chuyện cười ra nước mắt cũng xảy ra: những vị khách “trên trời rơi xuống” này, uống đã, say lẫn ra ngủ. Khi

tỉnh lại cả chủ lẫn khách không ai nhận ra ai, bởi họ chẳng ... quen nhau!

Mỗi khi có khách ở xa đến chơi thì gần như chắc chắn sẽ có ... nhậu, bởi *khách đến nhà không gà thì vịt*, vậy mà!

Đồ ăn, thức nhắm sang thì:

*Bắt con cá lóc nướng trui
Làm mâm rượu trắng đãi người phương xa.*

Nhiều lúc cao hứng chỉ vài cần vài con khô cá sặt, khô cá trê, thậm chí chỉ là trái chuối chát, trái khế, trái me dốt với chén mắm ruốc, vài cục muối, mấy trái ớt, ... họ cũng nhậu được!

Về chỗ nhậu thì trong nhà, ngoài vườn, trên bờ mương, đầu ruộng, ... miễn là có chỗ ngồi được là xong.

Ở miệt này, thường uống bằng ly (loại dùng uống trà), kích cỡ lớn nhỏ khác nhau. Uống rượu cũng có nhiều cách. Chơi *nguyên táo*, tức là uống cạn cả ly; *cưa hai* cho đậm đà tình nghĩa, tức là người trước uống nửa ly, người sau uống nửa ly còn lại. Theo cách uống này, thì ai lớn tuổi hơn được kính trọng mời uống, người nhỏ hơn uống sau. Có khi, để tỏ rõ sự sòng phẳng trong bàn nhậu họ tự giao *ai bùng ly nấy uống*, như vậy đỡ tốn tiền đồ! (tức chuyển tới chuyển lui).

Nếu như ở nhiều nơi ngoài miền Bắc trong mâm rượu, mỗi người được “phân” một chung, rượu rót đầy ai muốn uống sao thì tùy lượng, còn ở vùng này ít khi uống rượu cách đó, cả mâm chỉ dùng chung một ly. Bàn rượu cử “chủ xị” làm người cầm chai rót và chuyển. Chủ xị thường phải công bằng, chuyển cho đủ và không được quên ai, kỵ nhất là “quên mình” (nếu xảy ra, sẽ bị coi là ăn gian, bị phạt nặng). Muốn “tử chức”, chủ xị phải tự uống 3 ly, ai cãi chủ xị, nếu sai cũng bị phạt 3 ly, nếu chủ xị (tức bỏ qua ai đó trong mâm), sẽ bị phạt, ... Uống rượu thì phải cạn đáy, ai uống còn sót lại chút ít, bị cho là “kê tán” ... sẽ bị cười, bị mất danh của ... người nhậu!

Ai đến sau, hoặc về trước cũng bị phạt theo “luật” vào *ba*, *ra bảy* (đi trễ uống liên tiếp 3 ly, về trước thì phải “nốc” ... 7 ly!), ...

Đánh giá tửu lượng, dân ăn nhậu truyền nhau bài vè:

Một ly nhâm nhi tình bạn

*Hai ly giải cặn tình sầu
Ba ly mũi chầy tới râu
Bốn ly nằm đầu gục đổ
Năm ly cho chó ăn chề
Sáu ly ai nói nấy nghe
Bảy ly le le lội nước,
Tám ly chân bước chân quỳ
Chín ly còn gì mà kể
Mười ly khiêng để xuống xuống*

...

Xem ra, đây chỉ là bài về dùng để chế nhạo người có tửu lượng yếu, mới có bảy, tám, ... ly đã bước, đã quỳ! Sự thật, có người tửu lượng đến 1 – 2 lít là chuyện ... thường! (đương nhiên còn tùy theo chất lượng nồng độ của rượu nữa!)

Ngoài uống, rượu còn dùng pha với để tắm cho trẻ con mà dân gian cho là phòng gió độc, chóng trúng nước! Rượu dùng để tẩy rửa những nơi có mùi xú khí!

6. Mấy điều suy ngẫm

6.1 Những nét đẹp

Rượu trở thành “đối tượng” để người hiện tại giao tiếp với người khuất mặt. Mượn men rượu nhờ thánh thần chứng kiến con cháu hiện tiền làm ăn, chung sống vẹn tình trọn nghĩa.

Giúp con người thêm mạnh mẽ giữa vùng hoang vu thời mở cõi, giúp con người khuây khỏa tinh thần, ...

Rượu thắt chặt tình thâm thủ túc, bằng hữu, người lạ hóa quen, nhiều khi nhờ một ly rượu ... tình cờ.

Trong bữa rượu sự công bằng, nét đẹp trọng tình giữ nghĩa vẫn còn được lưu giữ qua từng ly rượu mời, rượu uống

Rượu giúp con người thêm khỏe mạnh nếu uống với lượng vừa phải, hợp lý.

Rượu cũng mang lại những giá trị kinh tế cho người miệt đồng. Hèm rượu được nông dân dùng nuôi heo tăng thêm thu nhập, nhiều gia đình thoát nghèo nhờ mô hình đó, ...

6.2. Những mặt hạn chế

Không phải nói nhiều, dân gian đã cảnh báo ngay:

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

Điều thường gặp là “rượu vào, lời ra”, nói nhiều, nói dài nhưng không ý thức hết điều đã nói, gây chuyện “đa ngôn đa quá” (nhiều lời thì càng nhiều làm lỗi). Chí ít, cũng phiền nhiễu đến người xung quanh:

*Ở đời chẳng biết sợ ai,
Sợ thẳng say rượu nói dai tới ngày.*

Sai be bét không làm chủ được mình, gây rối trật tự, ... thậm chí dẫn tới phạm pháp, để lại những hậu quả không lường!

Nhiều người, mượn rượu để đánh giá con người “nam vô tửu như kỳ vô phong” một cách cực đoan, khích bác, vô lý, gây mất đoàn kết, hiềm khích không trọn vẹn của tình làng nghĩa xóm!

Uống rượu không điều độ, bỏ công ăn việc làm, hao tiền tốn của thiệt hại không nhỏ về kinh tế. Dân gian phê phán những con người ấy, thế này:

*Rượu chè, cờ bạc lu bù,
Hết tiền đã có mẹ thẳng cu bán hàng*

Hay:

*Giàu đâu những kẻ ngủ trưa
Sang đây những kẻ say sưa tới ngày*

Về sức khỏe, rượu gây nhiều tác hại nghiêm trọng cho sức khỏe cho con người, các chứng bệnh nan y phần lớn có nguyên nhân do rượu gây nên!

Không thể tách rượu ra khỏi đời sống, nó đã trở thành nét sinh hoạt độc đáo, thú vị mà người bình dân tạo nên. Vấn đề là làm sao người dùng đủ “tỉnh táo” sử dụng nó một cách hiệu quả và hợp lý nhất!

4/2010 - <http://vannghesongcuulong.org>