



NGHỀ NẤU RƯỢU THỐC TRUYỀN THỐNG CỦA NGƯỜI TÀY Ở XÃ TÙNG BÁ, HUYỆN VỊ XUYÊN, TỈNH HÀ GIANG

VỊN THƠNG

Tùng Bá là một xã miền núi của huyện Vị Xuyên, cách thị xã Hà Giang 15 km về hướng Đông Bắc. Tổng dân số của xã tính đến hết tháng 12 năm 2003 là 6.272 người, với 1.109 hộ gia đình, gồm 4 dân tộc anh em đoàn kết sinh sống là: Tày, Hmông, Dao, Kinh. Trong đó dân tộc Tày đông nhất, chiếm tới 80% dân số của toàn xã. Người Tày sinh sống lâu đời tại Tùng Bá, nghề sống chính là canh tác ruộng nước, ngoài ra họ còn làm nông rẫy và có một số nghề thủ công phát triển như dệt vải, nấu rượu thốc. Nấu rượu thốc là một trong những nghề cổ truyền đang có chiều hướng phát triển và đem lại giá trị kinh tế.

Việc chế biến và chưng cất rượu đã có từ lâu đời, nhưng chỉ mang tính tự sản, tự tiêu, nhằm đáp ứng nhu cầu sử dụng trong gia đình. Song hơn chục năm trở lại đây cùng với sự phát triển của kinh tế thị trường, nghề nấu rượu thốc đã, đang được người Tày Tùng Bá khôi phục, phát triển mạnh nhằm đáp ứng nhu cầu sử dụng và phát triển kinh tế gia đình. Rượu thốc Tùng Bá có màu trắng đục, hương thơm, cay nồng, khiến cho những ai đã thưởng thức dù chỉ một lần cũng làm cho họ có cảm giác ngây ngất khó quên. Người Tày Tùng Bá cho rằng rượu thốc có giá trị quan trọng trong cuộc sống gia đình, trong tình làng nghĩa xóm, họ ví rượu thốc như là một liều thuốc quý trong cuộc sống, sinh hoạt gia đình.

Để có được giá trị đặc biệt ấy, người ta phải bỏ ra nhiều công sức hơn so với nấu các loại rượu khác. Quy trình làm rượu này trải qua các công đoạn sau:

Làm men lá

Để làm được loại men này, người ta phải tốn khá nhiều công sức, thời gian để tìm nguyên, dược liệu làm men. Theo kinh nghiệm dân gian, để có loại men tốt, nấu rượu có chất lượng cao phải tìm được từ 30 loại cây, lá trở lên. Nói về công lao vất vả của người đi tìm nguyên liệu làm men, người Tày Tùng Bá có câu: *pin pù khuyen nhau, ip gia mac man*, nghĩa là: *Leo đồi leo dầy, lấy thuốc làm quả* (quả men). Thành phần men rượu của người Tày Tùng Bá có các loại cây sau (theo tiếng Tày):

1. *Lác Me* (cây men cái)
2. *Reng tú pò* (cây reng tú đực)
3. *Reng tú mè* (cây reng tú cái)
4. *Phách phét* (cây rau răm)
5. *Kha* (củ giềng)
6. *Khẩu vị pò* (cây khẩu vị đực)
7. *Khẩu vị mè* (cây khẩu vị cái)
8. *Muần đán* (lá trâu không dại)
9. *Mạc khén pù* (hạt tiêu rừng)
10. *Mạc khén lờn* (hạt tiêu nhà)

11. *Khẩu thơm thán*
12. *Mạc phiết lờn* (ớt nhà)
13. *Mạc phiết pù* (ớt rừng)
14. *Vắt véo* (cây thiên niên kiện)
15. *Nhả vạn thảo* (cỏ thơm)
16. *Khẩu tai man* (cây rau ráu)
17. *Òi móc* (mía ngọt)
18. *Lác vắt vại*
19. *Nhả nhiều phi*
20. *Nhả hơng mèo pò* (nhân trần đực)
21. *Nhả hơng mèo mè* (nhân trần cái)
22. *Nhả đán* (cỏ đán)
23. *Nhả Trá pài*
24. *Mảy tấp thày đeng*
25. *Mảy Déo*
26. *Rác mảy mí* (rễ cây mít)
27. *Khẩu đíp đoóc*
28. *Mạc gia ngon* (cây men ngon)
29. *Phap mảy hển* (tâm gửi ngiến)
30. *Phap mảy phờng* (tâm gửi khế)

Quá trình chuẩn bị nguyên liệu làm men có thể thiếu cây này, cây khác, song nhất thiết phải có cây *lác me* (men cái) và phải có đủ cây đực, cây cái thì mới thành men. Trong một năm, người ta chỉ đi hái lá men vào tháng 8, vì thời gian đó thời tiết khô hanh, thuận lợi cho việc phơi khô nguyên liệu bằng ánh nắng mặt trời. Nếu gặp khi trời mưa, họ chỉ phơi trong nhà, tuyệt đối không được sấy trên bếp lửa vì làm như vậy, chất lượng men không tốt, rượu sẽ không thơm ngon. Sau khi hái đủ nguyên liệu người ta đem băm nhỏ, giã nát, sàng lọc lấy bột nhỏ và phơi khô dưới ánh nắng mặt trời rồi đem cất kỹ vào thúng, dậu, túi vải... khi nào làm men thì

đem phơi lại sau đó trộn với bột gạo và giã nhuyễn. Để tiết kiệm nguyên liệu, đồng bào còn lấy bã cho vào nồi đun sục lấy nước để nguội, sau đó trộn đều với bột để nặn thành quả men. Tỷ lệ pha trộn thuốc men với bột gạo làm quả men là: cứ 0,2kg lá thuốc + 2kg bột gạo sẽ được 2kg men. Bột gạo làm men cũng được người Tày Tùng Bá chú trọng từ khâu chọn giống lúa để cấy. Đó là giống lúa nếp tốt, hạt tròn, vàng, dẻo và thơm ngon, như loại: lúa Lào (*khẩu Lào*). Cây cao khoảng 1,2m, giống lúa này được cấy ở những chân ruộng lầy, hoặc ruộng đầu mương – loại ruộng đón được nhiều nguồn phù sa từ sông, suối đổ vào nên rất màu mỡ. Khi dùng loại bột gạo của loại lúa này men sẽ tốt, nấu được loại rượu ngon, thơm và hơn nữa dùng bột gạo này rất dẻo và dễ nặn quả men.

Gạo làm men được ngâm trong nước lạnh khoảng 1/2 ngày cho mềm rồi vớt ra cho ráo nước và trộn đều với bột thuốc lá rồi cho vào cối giã nhuyễn với nhau, sau đó bỏ ra tấm cót pha thêm một chút nước lọc từ phần bã đã để nguội vào nhào, nặn đều, nhuyễn đến khi nào có độ dẻo thì nặn quả men. Muốn để men được lâu, người ta pha thêm vào một chút rượu và khi nặn men có kích thước bằng quả trứng vịt. Khi nặn men đặc biệt lưu ý là phải nặn một số quả men hình tròn, một mặt của nó hơi lõm – tượng trưng cho men cái và một số quả có hình bầu dục tượng trưng cho men đực.

Trong quá trình làm men người ta kiêng những người vừa đi đám ma về vì họ cho rằng như vậy men sẽ bị lạnh, không lên men được; và kiêng phụ nữ đang ở cữ đến gần nơi làm men vì sợ ảnh hưởng đến chất lượng men và sức khỏe của người mẹ.

Ủ men

Ngời ta xếp lần lợt, từng hàng men chồng lên nhau vào dụng cụ ủ men như Nong, nia hoặc cọt, sau đó ủ kín bằng chăn chiên, hoặc rơm rạ. Trước khi đặt dụng cụ ủ men, họ lót một lớp rơm rạ khô bên dưới để giữ độ ẩm đều cả hai mặt. Vào mùa khô thời tiết nóng, ngời ta ủ men khoảng một ngày, một đêm; còn mùa đông thời gian ủ khoảng 2 ngày, 2 đêm hoặc lâu hơn. Nếu vào mùa đông trời lạnh, ngời ta thông ủ men bên cạnh bếp lửa, đến khi nào thấy hiện tượng bốc hơi men, cầm vào quả men thấy nóng, bên ngoài có lớp nhầy và men lên mốc trắng là được. Khi men đã lên mốc đủ, ngời ta đem phơi nắng khoảng 5 đến 7 ngày cho khô, sau đó cho vào dậu, thúng... đặt lên gác bếp để chống ẩm.

Ủ rượu thóc

Ngời Tày Tùng Bá thông dùng loại *khẩu moóc* (lúa moóc) hoặc *khẩu điều* (lúa điều), *lúa mộ* để nấu rượu. Đồng bào hầu như chỉ nấu rượu bằng loại thóc tẻ đã để qua nhiều vụ mà không nấu thóc nếp, hoặc thóc mới gặt về. Theo kinh nghiệm dân gian, thóc để qua nhiều vụ thì nấu mới được rượu. Nấu 20kg thóc cũ được 10 lít, còn nấu 20kg thóc mới chỉ được 7 đến 8 lít. Hiện nay, ngời Tày ở Tùng Bá không còn cấy loại lúa điều, lúa moóc vì năng suất rất thấp, nên họ chọn loại lúa Bao Thai để nấu rượu.

Trước khi nấu rượu, họ ngâm thóc khô trong nước lạnh khoảng nửa ngày. Sau đó cho thóc vào chảo to luộc cho chín rồi tắt lửa, lấy chăn chiên hoặc bao tải phủ kín để ủ, ủ ngay trên bếp khoảng 2 giờ đồng hồ để cho thóc nở hết cỡ, sau đó vớt thóc ra nong, nia, để cho nguội rồi trộn đều thóc với men theo tỉ lệ: 20kg thóc, 2kg men rồi vun lên thành đống, lấy chăn hoặc bao tải gai phủ kín để khoảng một đêm, khi mở ra thấy thóc nóng già là được. Ngời cho thóc đã trộn men vào chum hoặc thùng gỗ đầy kín bằng lá chuối

rồi trát lên trên một lớp bùn cho thật kín; và ủ như vậy từ 15 ngày đến một tháng hoặc lâu hơn (để càng nhiều càng tốt) mới đem ra nấu.

Quy trình nấu rượu

Dụng cụ nấu rượu thóc cơ bản là giống với nấu các loại rượu khác, nhưng có một điểm khác về cách nấu, đó là khi chưng cất rượu thóc ngời ta không cho thóc trực tiếp vào nồi (chảo) mà cho thóc vào chõ và đặt cách thủy (giống như đồ xôi). Có lẽ đây là bí quyết để có được hương vị đặc biệt của rượu thóc. Trong quá trình nấu rượu, mỗi khi thấy chảo nước trên miệng chõ (chõ đựng thóc nấu rượu) nóng già thì thay ngay bằng nước lạnh và thay khoảng 3 hoặc 4 lần, họ bắt đầu thử rượu bằng cách nếm, ngửi mùi hoặc đổ một chút rượu vào lửa thấy bốc cháy là rượu còn, nếu không có hiện tượng cháy là rượu đã hết và kết thúc công việc nấu rượu.

Cách bảo quản rượu

Rượu cất xong để cho vào chum để cất giữ. Muốn bảo quản rượu được lâu ngời ta lấy lá chuối khô đắp lên miệng chum, lấy dây cuốn chặt rồi lấy đất hoặc bùn đắp lên trên để tránh bốc hơi. Trong quá trình bảo quản rượu, ngời ta kỵ nhất lá dong, nếu đập miệng chum bằng lá dong thì rượu sẽ bị nhạt và mất mùi. Vì theo kinh nghiệm dân gian, lá dong có tác dụng làm giảm nồng độ rượu, vì thế mỗi khi có ngời say rượu ngời Tày ở Tùng Bá còn ngâm cuống lá dong trong nước nóng để cho họ uống.

* *
*

Nghề nấu rượu thóc của ngời Tày ở Tùng Bá vẫn giữ được những yếu tố kỹ thuật truyền thống. Sản phẩm rượu của họ được nhiều ngời ưa chuộng và thích ứng với nền kinh tế thị trường, đáp ứng được với thị hiếu của khách hàng. Vì thế, trong giai đoạn hiện nay và trong tương lai

cần có những dự án hỗ trợ nhằm kích thích sự phát triển đối với nghề nấu rọu thóc để tăng thu nhập và góp phần vào công việc xóa đói, giảm nghèo của người dân Tùng Bá.