LÝ TRANH BÌNH

中国酒
RƯỢU Trung Quốc

NHÀ XUẤT BẢN
TRUYỀN BÁ NGŨ CHÂU

NHÀ XUẤT BẢN TỔNG HỢP
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

LÝ TRANH BÌNH

RƯỢU Trung Quốc

Người dịch: TS. TRƯƠNG GIA QUYỀN - ThS. TRƯƠNG LỆ MAI

NHÀ XUẤT BẢN
TRUYỀN BÁ NGŨ CHÂU

NHÀ XUẤT BẢN TỔNG HỢP
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

RƯỢU

Lý Tranh Bình

ISBN: 978-604-58-0473-5

Copyright © 2011 China Intercontinental Press.

Bất kỳ phần nào trong xuất bản phẩm này đều không được phép sao chép, lưu giữ, đưa vào hệ thống truy cập hoặc sử dụng bất kỳ hình thức, phương tiện nào để truyền tải: điện tử, cơ học, ghi âm, sao chụp, thu hình, phát tán qua mạng hoặc dưới bất kỳ hình thức nào khác nếu chưa được sự cho phép bằng văn bản của Nhà xuất bản.

Ấn bản này được xuất bản tại Việt Nam theo hợp đồng chuyển nhượng bản quyền giữa Nhà xuất bản Truyền bá Ngũ Châu, Trung Quốc và Nhà xuất bản Tổng hợp Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Mục lục

LỜI NÓI ĐẦU 5

Phát minh ra rượu 15

Rượu từ đâu mà đến.....16

Rượu là cầu nối để giao tiếp với thần linh, tục tế rượu huyền bí 19

Thưởng thức, giám định các loại rượu.....23

Các loại hoàng tửu nổi tiếng 24

Các loại rượu trắng nổi tiếng.....29

Các loại bia nổi tiếng.....42

Rượu vang nổi tiếng của Trung Quốc 45

PHONG TỤC VÀ LỄ NGHI TRONG YẾN TIỆC 55

Vật dụng đựng rượu vừa đẹp vừa lạ.....56

Tửu lễ và tửu đức 62

Trò chơi trên bàn rượu 67

Tập tục uống rượu trong dân gian.....70

Tập tục uống rượu trong ngày lễ.....83

Rượu, dưỡng sinh và thức ăn ngon 89

Đặc điểm kỳ diệu của rượu 91

Rượu và chính trị 92

Đối tửu đương ca.....98
(ca hát trước ly rượu)

Thơ và rượu 103

Từ tửu lâu đến quán bar 109

Tửu lầu truyền thống 110

Quán bar - điểm dừng chân
thư giãn của dân thành thị 112

Tình hình
tiêu dùng của rượu nhập khẩu 116

PHỤ LỤC:

BẢNG TÓM TẮT NIÊN ĐẠI
LỊCH SỬ TRUNG QUỐC.....120

LỜI NÓI ĐẦU

Trong quan niệm của người Trung Quốc, rượu không phải nhu yếu phẩm, nhưng trong cuộc sống đời thường, trong xã hội, văn hóa rượu của Trung Quốc lại là một hình thức văn hóa độc đáo ảnh hưởng đến cuộc sống của người Trung Quốc. Rượu của Trung Quốc đa số được làm từ ngũ cốc. Trong bối cảnh một đất nước nông nghiệp có lịch sử lâu đời, đông dân như Trung Quốc, nghề rượu có thịnh vượng hay tiêu điều đều chịu ảnh hưởng bởi các yếu tố chính trị, xã hội, kinh tế. Sản lượng nông sản lương thực được bội thu hay mất mùa, đều liên quan trực tiếp đến nghề kinh doanh rượu, các triều đại phong kiến cũng căn cứ vào tình hình thu hoạch của lương thực, nông sản mà ban hành lệnh cấm hay không cấm rượu, để điều tiết việc sản xuất rượu, đảm bảo đủ lương thực cho người dân, ổn định cuộc sống. Ở một số nơi, nghề làm rượu phát triển không chỉ là do đất đai vùng đó trù phú, nguồn sản vật phong phú, mà còn thúc đẩy đời sống xã hội của nơi đó phồn vinh, phát triển. Trong quan niệm truyền thống của người dân, rượu có ba tác dụng chính: rượu dùng để làm lễ, rượu để giải sầu, rượu để chữa bệnh.

Lịch sử của nghề làm rượu ở Trung Quốc có thể truy tìm nguồn gốc từ 4000 năm về trước thuộc thời kỳ đầu của văn hóa Ngưỡng Thiều. Trong quá trình phát triển, rượu Trung Quốc đã hình thành phong cách độc đáo của mình, đó là dùng nấm vi sinh làm men để thúc đẩy quá trình lên men, glucose hóa, tạo quá trình lên men kép lẫn quá trình lên men bán phần, đây cũng là đặc trưng điển hình trong cách làm rượu của phương Đông. Nguyên liệu làm rượu của Trung Quốc chủ yếu là lương thực, cũng có khi dùng trái cây làm nguyên liệu. Trong giai đoạn lịch sử cận đại, bia đã xuất hiện ở Trung Quốc và nhanh chóng phát triển. Hiện nay, sản lượng bia do Trung Quốc sản xuất đứng thứ hai trên thế giới. Theo tiêu chuẩn phân loại mới nhất do chính phủ ban hành, thức uống của Trung Quốc được chia làm ba loại: rượu lên men, rượu chưng cất và rượu pha chế. Rượu lên men bao gồm: bia, rượu vang, rượu trái cây, hoàng tửu (rượu vàng) và năm loại rượu lên men khác; rượu

Văn hóa Ngưỡng Thiều

Văn hóa Ngưỡng Thiều là nền văn hóa thuộc thời kỳ đồ đá mới đã tồn tại rộng khắp dọc theo trung du của sông Hoàng Hà, Trung Quốc. Di chỉ này được phát hiện vào năm 1921 tại khu vực ngày nay thuộc thôn Ngưỡng Thiều, huyện Thắng Trì, thành phố Tam Môn Hiệp, tỉnh Hà Nam, nên gọi là "văn hóa Ngưỡng Thiều". Văn hóa Ngưỡng Thiều có niên đại khoảng 5000 trước Công nguyên tới 3000 trước Công nguyên.

chưng cất bao gồm: rượu đế và các loại rượu như Brandy, Whisky; rượu pha chế bao gồm các loại rượu đóng chai thành phẩm, rượu ngâm với các vị thuốc bắc, hương liệu để tạo thành thức uống có chứa chất cồn. Trong các loại rượu pha chế thì rượu Trúc Diệp Thanh do lò rượu Hạnh Hoa Thôn ở huyện Phần, tỉnh Sơn Tây sản xuất là nổi tiếng nhất. Rượu Trúc Diệp Thanh dùng rượu Phần làm nguyên liệu chính, thêm vào một số vị thuốc bắc như Trúc Diệp, Đương Quy, Đàn Hương làm hương liệu, với lượng đường cát, đường phèn vừa phải để ngâm.

Từ những vật dụng làm rượu, đựng rượu mà khảo cổ khai quật được cho thấy, trong khoảng thời gian đầu của văn hóa Ngưỡng Thiều đến đầu đời Hạ (2070 trước Công nguyên - 1600 trước Công nguyên), là thời kỳ sơ khai của nghề làm rượu. Trong thời kỳ này, người xưa biết được cách lên men rượu là do quá trình lên men tự nhiên của một số trái cây, dần dần mới thử nghiệm dùng ngũ cốc lên men làm rượu, qua đó mới hình thành nên phương pháp lên men rượu. Từ đời Hạ đến đời Chu (1046 trước Công nguyên - 256 trước Công nguyên), kỹ thuật làm rượu của Trung Quốc có những bước phát triển đáng kể, triều đình phong kiến đã thiết lập ra cơ quan chuyên trách quản lý việc làm rượu.

Do nguồn gốc xa xưa, nên những sử sách cổ ghi chép có liên quan đến làm rượu, ngày nay đều không còn nữa. Năm 1979, trong mộ thuộc di chỉ văn hóa Dawenkou ở Sơn Đông phát hiện ra có cả bộ vật dụng làm rượu, đựng rượu hoàn chỉnh, ước tính di vật đó có niên đại cách nay hơn 5000 năm lịch sử. Bộ vật dụng làm rượu này có hơn 100 món, có loại dùng để nấu nguyên vật liệu, có loại dùng để lên men, có loại dùng để lọc rượu, lắng cặn và cất trữ, còn có rất nhiều loại vật

Hồ lô đựng rượu treo trước nhà dân ở phố cổ Gia Hưng, tỉnh Chiết Giang. (Ảnh: Giang Tâm-CFP)

dụng để uống rượu, đựng rượu nữa. Thông qua những di vật trên, cho thấy kỹ thuật làm rượu thời bấy giờ đã khá phát triển.

Kỹ thuật làm rượu không ngừng phát triển, trào lưu uống rượu cũng ngày càng rầm rộ. Các vật dụng uống rượu bằng đồng thau (tiếng Hoa gọi là thanh đồng) được khai quật ngày một nhiều, là những bằng chứng cho thấy kỹ thuật làm rượu và trào lưu uống rượu thời đó đã phát triển khá cao, đạt đến một mức độ nhất định. Quý tộc đời Thương (1600 trước Công nguyên - 1046 trước Công nguyên) uống rượu say xỉn trở thành trào lưu và là chuyện thường ngày. Theo sách "Sử Ký", quyển "Ân Bản Kỷ" ghi chép: Cuối đời Thương, vua Trụ ham mê tửu sắc, ăn chơi sa đọa, đào ao hồ rồi đổ rượu vào, bắt nam nữ khỏa thân rượt đuổi đùa giỡn nhau trong đó, rồi ca múa nhạc, rượu chè tiệc tùng thâu đêm suốt sáng để mua vui, nên dẫn đến đời Thương bị diệt vong. Tiếp thu những bài học xương máu dẫn đến mất nước, diệt vong của đời Thương, vị vua đầu tiên của Tây Chu (1046 trước Công nguyên - 771 trước Công nguyên), đã ban hành lệnh cấm rượu trên vùng đất Vệ, thuộc địa phận của đời nhà Thương trước đây. Lệnh cấm rượu "Tửu Cáo" đó đã trở thành sắc lệnh cấm rượu đầu tiên của Trung Quốc. Đồng thời, nhà vua cũng ban hành một hệ thống quản lý nghề làm rượu, sử dụng rượu trên cả nước. Thời Tây Chu, rượu được chia làm ba loại chính: Một là, rượu dùng để tế lễ, cúng bái, loại rượu này làm trong thời gian ngắn, sau khi thành rượu thì sử dụng ngay. Hai là những loại rượu được cất trữ. Ba là những loại rượu qua quá trình lọc, lắng cặn. Thông qua cách phân loại rượu, cho thấy được trình độ kỹ thuật làm rượu thời bấy giờ đã phát triển khá cao.

"Men là cốt lõi của rượu", thời kỳ Tiên Tần (chỉ khoảng thời gian trước khi Tần Thủy Hoàng thống nhất đất nước vào năm 221 trước Công nguyên), người Trung Quốc đã phát minh ra dùng men làm rượu và đạt được những thành tựu nhất định trong kỹ thuật làm rượu. Sách cổ "Lễ Ký", chuyên ghi chép lại những lễ nghi, các quy định cúng tế quan trọng của thời kỳ Tiên Tần, cũng có ghi lại rằng, làm rượu có sáu điều cần chú ý: Ngũ cốc lương thực để làm rượu phải chọn loại vừa chín, cho men vào rượu phải kịp thời, đúng lúc. Trong quá trình ngâm rượu phải đảm bảo vệ sinh. Nước để làm rượu phải chọn nguồn nước sạch, dụng cụ ngâm rượu phải chọn loại bằng gốm. Lửa nấu rượu phải canh cho vừa phải, phù hợp. Rượu trong văn hóa Trung Quốc thời kỳ Tiên Tần thường có liên quan mật thiết với chính trị, quân sự của các nước chư hầu, thậm chí rượu có tác dụng hết sức quan trọng trong một số việc nữa.

Điển cố "Vì rượu Sơn Đông mà bao vây thành Hàm Đan" chính là một ví dụ điển hình cho thấy rượu và chính trị có mối quan hệ mật thiết với nhau. Sử sách ghi chép rằng, vào thời Xuân Thu (770 trước Công nguyên - 476 trước Công nguyên), sau khi nước Sở thống nhất và xưng bá ở miền Nam, vua nước Sở là Sở Tuyên Vương kiêu ngạo ra lệnh các nước chư hầu phải chuẩn bị rượu ngon đến triều cống cho mình. Lỗ Cung Công (chư hầu nước Lỗ, đóng đô ở địa phận thuộc tỉnh

Năm 2007, dịp Tết Đoan ngọ, cư dân mạng ở Nam Kinh tự tổ chức đón Tết Đoan ngọ theo kiểu truyền thống tại ven hồ Huyền Vũ. Trong ảnh là người chủ trì buổi lễ đang mô phỏng lại nghi thức xưa vẩy rượu Hoàng Hùng để chúc phúc cho mọi người. (Tiêu Điểm-Trung Tân Xã).

Sơn Đông ngày nay, tỉnh Sơn Đông gọi tắt là Lỗ) do bận việc nên đến muộn, rượu mang đến cũng khá ít. Sở Tuyên Vương tức giận đã sỉ nhục Lỗ Cung Công trước mặt các chư hầu khác. Lỗ Cung Công cũng giận dữ chỉ vào Sở Tuyên Vương mà nói: Ta là hậu duệ của nhà Chu, thuộc dòng dõi hoàng tộc, cung kính đến dâng rượu cho nhà ngươi đã là tự hạ thấp mình xuống rồi, nhà ngươi còn trách mắng ta mang rượu quá ít, nhà ngươi đừng có quá đáng quá. Nói xong, Lỗ Cung Công tức giận bỏ về một mạch. Sở Tuyên Vương vì chuyện nhỏ nhoi này đã ra lệnh tấn công đánh chiếm nước Lỗ. Một chư hầu khác là Lương Huệ Vương lâu nay muốn đánh chiếm thành Hàm Đan của nước Triệu, nhưng lo sợ nước Lỗ sẽ cho quân đến giải vây giúp nước Triệu, giờ đây thấy nước Lỗ bản thân mình còn phải lo chống trả, đối phó với nước Sở, nên đã nhanh chóng chớp lấy thời cơ đem quân ồ ạt tấn công và cướp thành Hàm Đan của nước Triệu. Thành Hàm Đan của nước Triệu vô duyên vô cớ vì chuyện rượu nước Lỗ mà trở thành vật hy sinh cho cuộc tấn công tranh giành lãnh địa của nhau giữa các nước chư hầu.

Đến đời Hán (206 trước Công nguyên - 220), kỹ thuật trồng trọt, sản xuất trong nông nghiệp có những bước phát triển mới, sản lượng lương thực gia tăng đáng kể, là tiền đề cung cấp cơ sở vật chất cho nghề làm rượu phát triển. Do kỹ thuật làm bánh men được lưu truyền từ đời trước, không ngừng được hoàn thiện, nên giờ đây người dân đã biết dùng nhiều loại lương thực khác nhau làm nguyên liệu tạo ra men rượu, nên chủng loại rượu cũng tăng lên rất nhiều, gồm: "rượu Hành" dùng ít men nhưng phải cho nhiều gạo, giá cả khá rẻ; "rượu Cam" ("cam" có nghĩa là ngọt) chỉ lên men trong một đêm là thành rượu; còn có loại rượu trắng gọi là "rượu Hàm", rượu đỏ gọi là "Xĩ" hay "Tao Hạ Tửu" và loại rượu đã qua lắng, lọc gọi là "Lễ" nữa. Người đời Hán còn ví von rượu là "Thiên chi mỹ lộc" (nghĩa là "Lộc ngon của trời"), ngụ ý chỉ rượu là món quà mà trời ban tặng cho con người, dùng để tăng thêm niềm vui, trong dịp hoan hỉ, vui vẻ, cũng có thể uống khi u sầu, hương vị càng thơm ngon tình càng sâu. Từ thời Chiến Quốc (475 trước Công nguyên - 221 trước Công nguyên) đến đời Hán đã có không biết bao nhiêu người từng thưởng thức qua vị ngon của rượu, cảm nhận được khoái cảm, niềm vui sảng khoái, cảm giác đê mê do rượu mang đến. Ở tỉnh Sơn Đông từng khai quật được một bức tranh bằng đá của đời Hán, trên đó khắc họa lại khung cảnh nấu rượu thời bấy giờ. Trong tranh, có một người đang quỳ để giã vụn bánh men, một người đang nhóm lửa đốt lò, một người đang chặt củi, một người đang đảo đều cơm, gạo trong tặng (tặng là vật dụng xưa dùng để đựng thức ăn, thức uống), một người đang chắt lọc lấy nước men rưới lên cơm, gạo. Ngoài ra, còn có hai người phụ trách lọc rượu, lắng cặn. Một người khác nữa dùng muỗng múc rượu cho vào vò để cất trữ.

Cuối đời Đông Hán (25 - 220), thừa tướng Tào Tháo (155 - 220) đem đặc sản của quê ông là rượu "Cửu Đàn Xuân Tửu" sản xuất tại Hào Châu thuộc tỉnh An Huy dâng cho vua Hán Hiến Đế Lưu Hiệp, đồng thời dâng sớ tâu rõ cách làm loại rượu

Tranh "Thái Bạch say rượu" do họa sĩ đời Thanh, Tô Lục Bằng (1791 - 1862) vẽ, tái hiện lại câu chuyện nhà thơ danh tiếng đời Đường là Lý Bạch (701 - 762) say rượu nhưng vẫn giúp vua nhà Đường dịch, trả lời được chiếu thư viết bằng chữ dân tộc của các nước nhỏ xung quanh gửi đến.

này. Cách làm rượu Cửu Đàn Xuân Tửu này không cho một lượt toàn bộ nguyên liệu vào ngâm chung, mà nguyên vật liệu phải chia làm nhiều đợt cho vào tuần tự. Đầu tiên, ngâm bánh men trước, thêm vào một thạch gạo (thạch là đơn vị tính trọng lượng xưa của Trung Quốc, một thạch khoảng 100 thăng), sau đó, mỗi ba ngày lại cho thêm một thạch gạo vào ngâm, phải thêm chín lần mới ra rượu được. Loại rượu Cửu Đàn Xuân Tửu này làm xong vị ngon, thuần khiết, mùi thơm phức, nên Tào Tháo mới dâng rượu và cách làm lên cho vua.

Thời kỳ Ngụy, Tấn, Nam Bắc Triều (220 - 589), nông dân miền Bắc vì tránh khói lửa của những cuộc chiến tranh liên miên nên ồ ạt di cư xuống miền Nam, đã mang theo nhiều công nghệ, kỹ thuật sản xuất tiên tiến, và số người di dân đó đã trở thành nguồn nhân lực lao động cho miền Nam, giúp ngành nông nghiệp phía nam phát triển. Do dân chúng ồ ạt di cư từ miền Bắc xuống miền Nam, nên văn hóa rượu hai miền Nam Bắc có sự dung hòa với nhau, sản sinh ra thêm nhiều loại rượu ngon nổi tiếng. Học giả thời Bắc Ngụy là Giả Tư Hiệp (chuyên gia nông học thời Trung Quốc cổ đại, không rõ năm sinh, năm mất) từng viết quyển sách "Tề Dân Yếu Thuật" nói về kỹ thuật nông nghiệp, trong đó có những chương nói về kỹ thuật làm rượu, ông đúc kết và tổng hợp các kỹ thuật làm rượu của các đời trước đây và đến đời Hán tổng cộng gồm có 8 cách làm bánh men, hơn 40 cách làm rượu khác nhau.

Đời Tùy (581 - 618), Đường (618 - 907), nghề làm rượu tiếp tục phát triển. Những quy định, chính sách quản lý nghề rượu ở đời Tùy thông thoáng hơn, không còn nghiêm cấm tư nhân làm rượu nữa, cũng bãi bỏ cơ quan chuyên trách quản lý nghề rượu, cho phép người dân được tự do làm rượu, bán rượu. Đầu đời Đường, học theo chính sách của nhà Tùy, triều đình không thiết lập cơ quan chuyên trách quản lý nghề rượu, không thu thuế mua bán rượu. Đến giữa đời Đường, do quốc khố (tức kho bạc của triều đình) cạn kiệt, để tăng thêm thu nhập tài chính cho triều đình, nên triều đình phong kiến bắt đầu khôi phục và thiết lập trở lại cơ quan chuyên trách quản lý nghề rượu.

Đến đời Tống (960 - 1279), sau khi trải qua hàng ngàn năm lịch sử làm rượu và đúc kết được nhiều kinh nghiệm từ thực tiễn, kỹ thuật làm rượu đã hình thành nên một hệ thống lý luận hoàn chỉnh, nhất là quy trình, kỹ thuật, thiết bị trong công nghệ làm hoàng tửu, đến đây đã cơ bản định hình xong. Thời kỳ Nam Tống (1127 - 1279) có một quyển sách mang tên "Tửu Danh Ký", đã ghi chép lại hơn 100 chủng loại rượu của đời Tống. Trong những loại rượu ngon đó, có loại có nguồn gốc từ trong hoàng cung, có loại có nguồn gốc từ phủ của các đại thần trong triều, có loại được sản xuất từ lò rượu, có loại do người dân tự làm ra.

Đến ba đời Nguyên (1206 - 1368), Minh (1368 - 1644), Thanh (1644 - 1911), nghề làm rượu trong thời kỳ này đã phát triển đến đỉnh điểm, những lý luận về kỹ thuật làm rượu đã thuần thục, được ghi chép khá nhiều trong các sách y, sách dạy nấu nướng làm bếp, bách khoa toàn thư... Trong tác phẩm "Thiên Công Khai Vật"

của Tống Ứng Tinh (1587 - 1663), một nhà khoa học đời Minh, có chỉ dạy cách làm bánh men đỏ, còn có tranh minh họa kèm theo nữa, được xem là một tài liệu quý hiếm. Sách y dược học thời xưa "Bản Thảo Cương Mục" cũng có nhiều ghi chép về rượu, theo sách này, rượu được chia làm ba loại chính: rượu gạo, rượu đế (thiêu tửu), rượu nho. Ngoài ra, sách "Bản Thảo Cương Mục" còn lưu trữ khá nhiều bài thuốc để làm rượu thuốc.

Đời Minh là một giai đoạn lịch sử khá quan trọng trong quá trình đô thị hóa ở Trung Quốc, ngành công, thương nghiệp đều phát triển vượt bậc đã khiến cho dân số ở thành thị tăng nhanh, nhu cầu về rượu ngày càng cao, nghề làm rượu dần dần tách hẳn ra khỏi ngành nông nghiệp, trở thành một nghề sản xuất thủ công độc lập. Nghề làm rượu có mặt trên khắp toàn quốc. Theo sử sách ghi chép, chỉ riêng vùng Hành Dương - Hồ Nam, có đến hàng vạn lò sản xuất rượu. Số lượng các lò rượu nhiều như vậy, đã tạo điều kiện cho nghề làm rượu có cơ hội phát triển thêm, dần dần kỹ thuật chưng cất rượu cũng đã thuần thục. So với những đời trước, ngoài việc sản xuất ra nhiều loại rượu ngon, ở thời kỳ này, còn có rất nhiều loại rượu thuốc và rượu bồi bổ sức khỏe, chủng loại và sản lượng rượu đều có quy mô lớn hơn.

Đến đời Thanh, nhu cầu về rượu và chủng loại rượu vượt xa các đời trước, nghề làm rượu càng phát triển hơn. Tập tục, trào lưu uống rượu của đời Thanh là học hỏi, kế thừa từ đời Minh. Học giả đời Thanh sưu tầm, tập hợp các kỹ thuật chế biến thức ăn, nấu nướng làm bếp của các đời, biên soạn thành sách "Điều Đỉnh Ký", trong đó có hơn một trăm mục có liên quan đến rượu, nhất là kỹ thuật làm hoàng tửu là hoàn chỉnh, toàn diện nhất. Ngoài ra, rất nhiều sách đều ghi chép về đời sống văn hóa rượu Trung Quốc lúc bấy giờ.

Trong thời kỳ Minh, Thanh, nghề làm rượu không ngừng phát triển, quan niệm về rượu của con người cũng có sự thay đổi. Đại đa số mọi người đều nêu cao tửu đức (nghĩa là phẩm chất, đạo đức của con người khi uống rượu) và đề xướng uống rượu ở mức vừa phải, vì say rượu đúng là có đem đến cho con người niềm vui sảng khoái, cảm giác lâng lâng, nhưng cũng làm ảnh hưởng rất lớn đến sức khỏe con người.

Sau đời Thanh, kỹ thuật làm rượu của Trung Quốc bắt đầu hòa nhập với kỹ thuật làm rượu "Tây" của các nước phương Tây, sản xuất ra nhiều nhãn hiệu và hương vị rượu trắng, bia, rượu vang khác nhau. Tuy nhiên, nghề làm rượu của Trung Quốc ở các hộ gia đình vẫn chỉ là sản xuất thủ công, với sản lượng thấp, trang thiết bị lạc hậu, quy mô sản xuất nhỏ, chất lượng sản phẩm làm ra không ổn định, sản xuất rượu hoàn toàn là thủ công, không có phòng thí nghiệm, không có các trang thiết bị lớn, thậm chí không có điện, nước, những kỹ thuật làm rượu phức tạp đó, đều trông chờ vào người có kinh nghiệm truyền miệng lại cho thế hệ sau, không có một tiêu chuẩn nào cả. Năm 1949, tổng sản lượng rượu trắng trong năm

Một phần của tranh "Dạ yến đào lý đồ" do họa sĩ đời Thanh Đinh Quan Bằng vẽ.

của cả nước chỉ hơn 100 triệu lít, sản lượng hoàng tửu chỉ 2,5 triệu lít, sản lượng bia trong năm chỉ đạt 7 triệu lít, rượu vang không đến 200 ngàn lít.

Sau năm 1949, nước Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa thành lập, nhà nước quan tâm và tạo điều kiện cho ngành sản xuất rượu phát triển. Hàng loạt các nhà máy sản xuất rượu bia của nhà nước như: Nhà máy rượu bia Bắc Kinh lần lượt ra đời, đi vào hoạt động. Nhiều nhãn hiệu truyền thống và ngành nghề truyền thống được nhà nước đầu tư, bảo hộ. Kỹ thuật làm rượu được đổi mới và có những chuyển biến mới, từ sản xuất thủ công truyền thống dần dần chuyển sang sản xuất công nghiệp cơ giới hóa, tự động hóa, đã đạt được nhiều thành tựu mới. Năm 1978, sau khi cải cách mở cửa, cơ cấu kinh tế có nhiều thay đổi, ngành sản xuất rượu ở Trung Quốc bước vào thời kỳ phát triển ồ ạt, quy mô sản xuất nhanh chóng được mở rộng, hình thành một số xí nghiệp, tập đoàn lớn. Kể từ năm 1993 trở đi, lần lượt có đến vài chục xí nghiệp nhà máy sản xuất rượu bia trở thành công ty lên sàn trên thị trường chứng khoán. Tính đến năm 2008, cả nước có hơn 38.000 nhà máy, xí nghiệp lớn nhỏ sản xuất rượu trắng, trong đó, có gần 50 tập đoàn, xí nghiệp đầu tư máy móc cỡ lớn, hiện đại, với sản lượng lên đến hàng chục triệu lít.

Cả nước hiện nay có hơn 30.000 nhãn hiệu rượu trắng các loại, tổng sản lượng đạt 5,6934 tỉ lít, tăng gấp 60 lần so với sản lượng năm 1949. Sản lượng bia đạt 41,0309 tỉ lít, tăng hơn 5.800 lần so với năm 1949. Sản lượng hoàng tửu đạt 809,3 triệu lít, tăng hơn 30 lần; Sản lượng rượu vang đạt 698,3 triệu lít, tăng gần 3.500 lần. Hình thức tiêu thụ rượu bia cũng dần dần chuyển sang xu hướng đa dạng hóa, nhất là sau khi Trung Quốc gia nhập WTO, do ảnh hưởng bởi xu hướng tiêu dùng của phương Tây, hình thức tiêu thụ rượu bia ở Trung Quốc có thêm nhiều yếu tố mới, nhu cầu mới, ngoài rượu trắng, các loại rượu bia khác cũng phát triển nhanh chóng, cơ cấu sản phẩm rượu bia của Trung Quốc có nhiều biến đổi lớn, các loại bia, rượu vang, hoàng tửu chiếm tỉ lệ ngày một cao trên thị trường. Bia đã vượt qua rượu trắng, chiếm ngôi vị đầu bảng trên thị trường và trở thành loại thức uống chứa cồn đứng đầu Trung Quốc. Thời đại ngày càng phát triển, văn hóa rượu kế thừa di sản của nhiều đời trước, tiếp tục phát triển đi cùng thời đại, đồng thời văn hóa rượu cũng chuyển hướng từ lịch sử truyền thống sang hiện đại và thời thượng.

Vườn nho của một trang trại làm rượu ở tỉnh Hà Bắc do Trung Quốc và Pháp hợp tác liên doanh, qua đó cho thấy vườn nho được quản lý một cách khoa học, không khí nơi đây trong lành, phong cảnh yên bình làm cho con người khoan khoái, dễ chịu.

PHÁT MINH RA RƯỢU

RƯỢU TỪ ĐÂU MÀ ĐẾN

Mê rượu, là đặc tính chung của nhiều người. Nhưng để truy tìm nguồn gốc rượu ngon từ đâu mà có, thì e rằng khó mà tìm được câu trả lời chính xác. Quyển sách cổ thời Tiên Tần "Thế Bản" có ghi chép lại rằng: "Nghi Địch bắt đầu làm rượu gạo, dần dần sinh ra năm loại rượu, Thiếu Khang làm rượu nếp". Người đời sau căn cứ vào tài liệu trên mà cho rằng Nghi Địch và Thiếu Khang là những người phát minh ra kỹ thuật làm rượu. Do đó, những người sản xuất rượu hay bán rượu đều xem Thiếu Khang (còn có tên là Đỗ Khang) là ông tổ của nghề rượu.

Về tích Nghi Địch làm rượu, sách "Lã Thị Xuân Thu" viết vào thế kỷ II trước Công nguyên và sách sử "Chiến Quốc Sách" đời Hán lẫn sách giải thích ngữ, nghĩa của chữ Hoa là "Thuyết Văn Giải Tự" viết vào thời Đông Hán đều có ghi chép lại. Đại khái câu chuyện như sau: phi tần của Đại Vũ đời Hạ, sai Nghi Địch làm rượu. Sau nhiều lần thử nghiệm, nghiên cứu, Nghi Địch đã làm ra được loại rượu ngon, dâng cho Đại Vũ. Đại Vũ nếm thử và tấm tắc khen ngon, nhưng Đại Vũ lại sợ rằng con cháu đời sau của mình đam mê mỹ tửu mà dẫn đến mất nước. Do đó, dần dần xa lánh Nghi Địch, tự mình cũng không đụng đến rượu nữa. Đại Vũ cũng lo lắng nếu dùng một lượng lớn lương thực làm rượu, sẽ dẫn đến thiếu lương thực, từ đó làm

Tế Dân Yếu Thuật

Bộ sách "Tế Dân Yếu Thuật" gồm 10 quyển, chia làm 92 chương, nội dung chính viết hơn 70.000 chữ, chú thích đến 40.000 chữ, tổng cộng trên 110.000 chữ. Ngoài ra, sách còn hai phần "Lời nói đầu" và "Các học thuyết", trích dẫn hơn 150 tựa sách của các đời trước, ghi lại hơn 30 câu ngạn ngữ về kinh nghiệm của nhà nông. Nội dung chủ yếu của sách "Tế Dân Yếu Thuật" ghi chép tỉ mỉ cách gieo trồng, thời gian sinh trưởng, cách chăm sóc các loại rau cải, củ quả, cây lương thực, ngũ cốc, cây ăn trái... Còn chỉ dẫn cả cách khai thác, sử dụng một số loại cây gỗ quý. Chỉ dạy cách chăn nuôi, chăm sóc, chẩn đoán và chữa bệnh cho gia cầm, gia súc, cá, tằm nữa. Ngoài ra, "Tế Dân Yếu Thuật" còn hướng dẫn người đời cách gia công chế biến lương thực thực phẩm, từ thịt, sữa, trứng, kỹ thuật làm rượu, nấu rượu. Thậm chí, có cả cách làm những vật dụng sinh hoạt hằng ngày, văn phòng phẩm cũng được ghi chép tỉ mỉ trong sách. Có thể nói, "Tế Dân Yếu Thuật" là sách quý và có tầm quan trọng trong ngành nông học.

Cho dù là hoàng tửu hay rượu trắng, người Trung Quốc đều có thói quen làm ấm rượu trước khi uống, họ cho rằng, rượu nóng sẽ giúp chất cồn mau bay hơi, sẽ tốt cho sức khỏe hơn. (Đông Phương IC)

cho đất nước, triều đình không ổn định. Điều mà vua đời Hạ Đại Vũ lo lắng quả là có căn cứ, vì trong lịch sử Trung Quốc, nhiều đời vua của các triều đại sau này do đam mê tửu sắc mà dẫn đến đất nước bị diệt vong.

Còn truyền thuyết về Đỗ Khang (tức Thiếu Khang) làm rượu cũng rất nhiều. Trong đó, có thuyết kể rằng: Đỗ Khang là cháu của vua Khởi đời Hạ của 4000 năm trước đây, được ví như Hamlet của phương Tây vậy (một nhân vật trong tiểu thuyết của Shakespeare, Hamlet là hoàng tử Đan Mạch bị người chú ruột của mình cướp ngôi, nên Hamlet tìm mọi cách, kể cả giả vờ hóa điên để chờ ngày trả thù cho cha). Đỗ Khang tên thật là Thiếu Khang, cha bị kẻ xấu hại chết. Lớn lên, Thiếu Khang liên kết với các đại thần trong triều, giết chết kẻ thù từng hãm hại cha mình, lên ngôi vua và ông đã có nhiều đóng góp quan trọng trong lịch sử 400 năm dựng nước của nhà Hạ. Hồi còn trẻ, Thiếu Khang từng làm một chức quan nhỏ chuyên phụ trách khâu ăn uống. Có lần, Thiếu Khang nhét lương thực vào trong cái hốc trên thân cây, một thời gian sau, ông phát hiện có mùi thơm tỏa ra từ cái hốc trên thân cây đó, từ đó giúp ông nghĩ ra cách làm rượu. Vì vậy, người đời sau thường cho rằng rượu là do Đỗ Khang phát minh ra. Nhưng tại sao tên của ông từ Thiếu Khang đổi thành Đỗ Khang thì không ai biết, cũng không có tư liệu để có thể tra cứu.

Nhắc đến ông tổ nghề rượu Đỗ Khang, trong dân gian còn có câu: "Đỗ Khang mỹ tửu, nhất túy tam niên" (nghĩa là rượu ngon do Đỗ Khang làm ra, uống vào là say đến ba năm). Những người làm nghề rượu vì tôn thờ và kính trọng Đỗ Khang, nên dùng tên Đỗ Khang để chỉ "rượu ngon" và "rượu tiên". Tương truyền, vào đời Tấn (265 - 420), có một người tên là Lưu Linh thuộc nhóm "Trúc Lâm Thất Hiền" (gồm bảy người: Kê Khang, Nguyễn Tịch, Sơn Đào, Hướng Tú, Lưu Linh, Nguyễn Hàm, Vương Nhung) thích uống rượu, tửu lượng rất cao, do Lưu Linh bất mãn với triều chính đen tối, xã hội thối nát, nên thường đi ngao du khắp nơi, say xỉn suốt ngày. Có một hôm, Lưu Linh đi đến phía nam của thành Lạc Dương, thấy trước cửa lò rượu Đỗ Khang có ghi câu đối: Mãnh hổ một ly say trong rừng, giao long hai chén ngủ đáy biển. Bức hoành phi ghi là: Không say ba năm không lấy tiền. Đọc xong, Lưu Linh nghĩ thầm trong bụng, chủ nhân lò rượu này đúng là khoác lác, đã vậy thì ta vào uống hết rượu của lò nhà ngươi, xem nhà ngươi còn dám nói quá nữa không. Thế là Lưu Linh đi vào trong lò rượu, đòi uống rượu. Lúc đó, Đỗ Khang ra khuyên Lưu Linh đừng uống, nhưng Lưu Linh không nghe, còn uống liền một hơi hết ba chén. Lúc này, Lưu Linh mới phát hiện trên người không mang theo tiền, nên nói với Đỗ Khang sẽ về nhà lấy tiền rồi quay lại trả sau. Đỗ Khang bèn nói ba năm sau đích thân Đỗ Khang sẽ đến nhà Lưu Linh lấy tiền. Đúng ba năm sau, Đỗ Khang xuất hiện ở trước nhà Lưu Linh đòi tiền rượu của ba năm về trước, nhưng trong nhà chỉ có vợ của Lưu Linh, nghe nhắc đến chuyện nợ tiền rượu của ba năm trước, vợ Lưu Linh tức giận quát: "Ba

Ở miền Nam sông nước, nấu và uống hoàng tửu đã có lịch sử rất lâu đời. Những chiếc ghe chở đầy các chum rượu len lỏi ngược xuôi trên mặt nước, làm cho khung cảnh sinh hoạt nơi vùng sông nước càng nên thơ. (Nghê Thiếu Khang-CFP).

năm trước, chẳng biết Lưu Linh uống phải rượu của lò rượu nào mà về nhà là lăn đùng ra chết, thì ra là rượu của ông, tôi chưa đòi đền mạng nữa, mà ông đã dám đến đòi tiền". Đỗ Khang ngạc nhiên một hồi, ngẫm nghĩ, rồi nói với vợ của Lưu Linh: "Ông ta đúng là uống rượu của tôi, nhưng tôi tin rằng ông ta chưa chết, chỉ là say rượu thôi. Bây giờ chúng ta cùng đi đánh thức ông ta dậy nào". Nói xong, Đỗ Khang và vợ của Lưu Linh kéo theo nhiều người ra mộ của Lưu Linh, hì hục đào mộ, khi mở nắp quan tài lên, mọi người đều kinh ngạc thấy Lưu Linh vẫn da dẻ hồng hào, quần áo chỉnh tề nằm trong quan tài, như người uống say rượu đang nằm ngủ. Thế là mọi người lay Lưu Linh dậy, lúc này, miệng Lưu Linh còn tấm tắc khen: "Rượu ngon quá! Ngon quá!".

Ngoài những truyền thuyết về Nghi Địch, Đỗ Khang làm rượu, còn có nhiều người lại tin rằng rượu được phát minh là hoàn toàn do tình cờ hoặc do quá trình tự lên men một cách tự nhiên. Sách cổ thời Tây Hán tựa là "Hoài Nam Tử" có ghi rõ quan điểm: Rượu ngon làm ra, bắt đầu từ trồng trọt trong nông nghiệp. Người đời Hán tin rằng rượu được làm ra có liên quan đến việc đồng áng, cày cấy, lương thực, nông sản. Nhà văn Giang Thống đời Tấn từng nêu quan điểm về rượu trong tác phẩm "Tửu Cáo" của mình: Rượu là sản vật được lên men một cách tự nhiên, ngay từ thời Thần Nông cổ đại, con người đã biết cách làm rượu. Người đời nay đa số đều chấp nhận rằng: Do nông sản, ngũ cốc không được bảo quản kỹ, nên đã nảy mầm, lên men hay bị mốc và để thêm một thời gian sẽ trở thành một loại thức uống thơm ngon. Từ đó, con người bắt đầu biết cách dùng lương thực, ngũ cốc, nông sản để cho lên men làm rượu, mới có được hương vị rượu ngon như ngày nay để chúng ta thưởng thức.

RƯỢU LÀ CẦU NỐI ĐỂ GIAO TIẾP VỚI THẦN LINH, TỤC TẾ RƯỢU HUYỀN BÍ

Ở Trung Quốc, vật tế dùng để cúng tế thần linh lúc ban đầu không phải là rượu, mà là nước lã. Do lúc đó, con người vẫn chưa biết cách làm rượu, mà người xưa cho rằng nguồn nước trong sạch là rất khó tìm, nên có thể làm vật tế dâng lên cho thần linh. Sau này, con người biết được cách làm rượu, nhưng trong một số tục lễ cúng bái, vẫn có thói quen dâng cúng nước lã, nước lã đó gọi là "Huyền Tửu".

Thời xưa, rượu dùng trong cúng tế có hai loại, một là loại rượu bình thường, hai là loại rượu đặc biệt, do trong quá trình làm rượu, người thời xưa có dùng một số loại cỏ thơm giã nát cho thêm vào lương thực, ngũ cốc ngâm chung, cho nên loại rượu này làm ra có mùi thơm của thiên nhiên.

Phố cổ Trung Sơn ở Trùng Khánh đón năm mới bằng cách bày tiệc rượu trên phố, mời du khách và người dân xung quanh cùng thưởng thức rượu ngon, vui đón xuân sang. (Tôn Tư-CFP).

Còn loại rượu bình thường chỉ cần dùng nước và lương thực để lên men. Do tỉ lệ lượng nước và lương thực khác nhau, thời gian lên men nhanh chậm cũng khác nhau, nên rượu làm ra có hương vị, nồng độ và màu sắc cũng khác nhau. Căn cứ vào màu sắc đậm hay nhạt, hương vị nồng hay nhạt mà chia làm năm loại rượu khác nhau, có tên gọi riêng. Nồng độ càng thấp, màu rượu càng trong thì càng quý hiếm.

Những lễ nghi khi dùng rượu để cúng tế đều được quy định rõ ràng, lễ gì phải dùng rượu gì dâng cho thần linh, kể cả vật đựng rượu cũng có những quy định riêng.

Trọng tâm của văn hóa thời kỳ Thương - Chu là văn hóa tế lễ, mà cúng tế chính là nội dung quan trọng của văn hóa tế lễ. Thông qua nhiều di vật bằng đồng thau của thời Thương - Chu, trên đó có đúc nhiều chữ Hán, nội dung chủ yếu liên quan đến cúng tế, chính là bằng chứng bổ sung thêm cho sử sách, giúp người đời sau hiểu rõ và hiểu đúng các quy trình cúng tế của văn hóa tế lễ ngày xưa. Tế lễ của thời thượng cổ chia làm hai loại lớn: một là cúng tế tổ tiên, hai là cúng tế quân sự. Cúng tế tổ tiên tức là lễ cúng chung các linh hồn của các đời tổ tiên và lễ cúng các đời tổ tiên gần nhất. Còn cúng tế quân sự quan trọng nhất là lễ hiến phù (giết tù binh để tế linh hồn).

Thời thượng cổ, cụ thể là thời Tây Chu, thường hay cử hành các lễ cúng tế nhất, trong đó lễ "Thi Tế" là long trọng và quan trọng nhất. "Thi" là gì? "Thi" chính là người chủ trì lễ tế đóng vai thần linh hay linh hồn của tổ tiên nhập vào. Không phải ai cũng được chọn đóng vai "Thi", mà có những quy định tuyển chọn nghiêm ngặt. Trong những buổi Thi Tế của triều đình, thường do các đại thần đảm nhiệm vai "Thi", còn những buổi Thi Tế cúng linh hồn của tổ tiên trong nhà người dân, thì do con cháu của họ tự đảm nhiệm. "Thi" có vai trò rất quan trọng trong buổi tế lễ, vì trong buổi lễ, "Thi" chính là đại diện, là hóa thân của đấng thần linh hay tổ tiên, bậc vua chúa một nước cũng phải quỳ lạy "Thi", dâng rượu và các vật phẩm cúng tế cho "Thi". "Thi" ngồi chễm chệ trên đàn, tất cả mọi người đều phải quỳ lạy, y như là có thần linh hay linh hồn của tổ tiên từ một thế giới khác trở về chứng kiến và tham dự buổi lễ vậy. "Thi Tế" có ảnh hưởng rất lớn đến nghệ thuật hát bội, hý kịch phát triển sau này.

Quy mô của buổi tế lễ căn cứ vào số lần dâng rượu để phân chia lễ lớn, lễ nhỏ. Quy cách long trọng nhất trong lễ cúng tế tổ tiên phải dâng chín lần rượu. Thấp hơn một bậc là cúng tế trời, đất, dâng bảy lần rượu. Cúng tế sơn thần, thủy thần, thần sông, thần suối, các vị thần trong thiên nhiên thì dâng năm lần rượu.

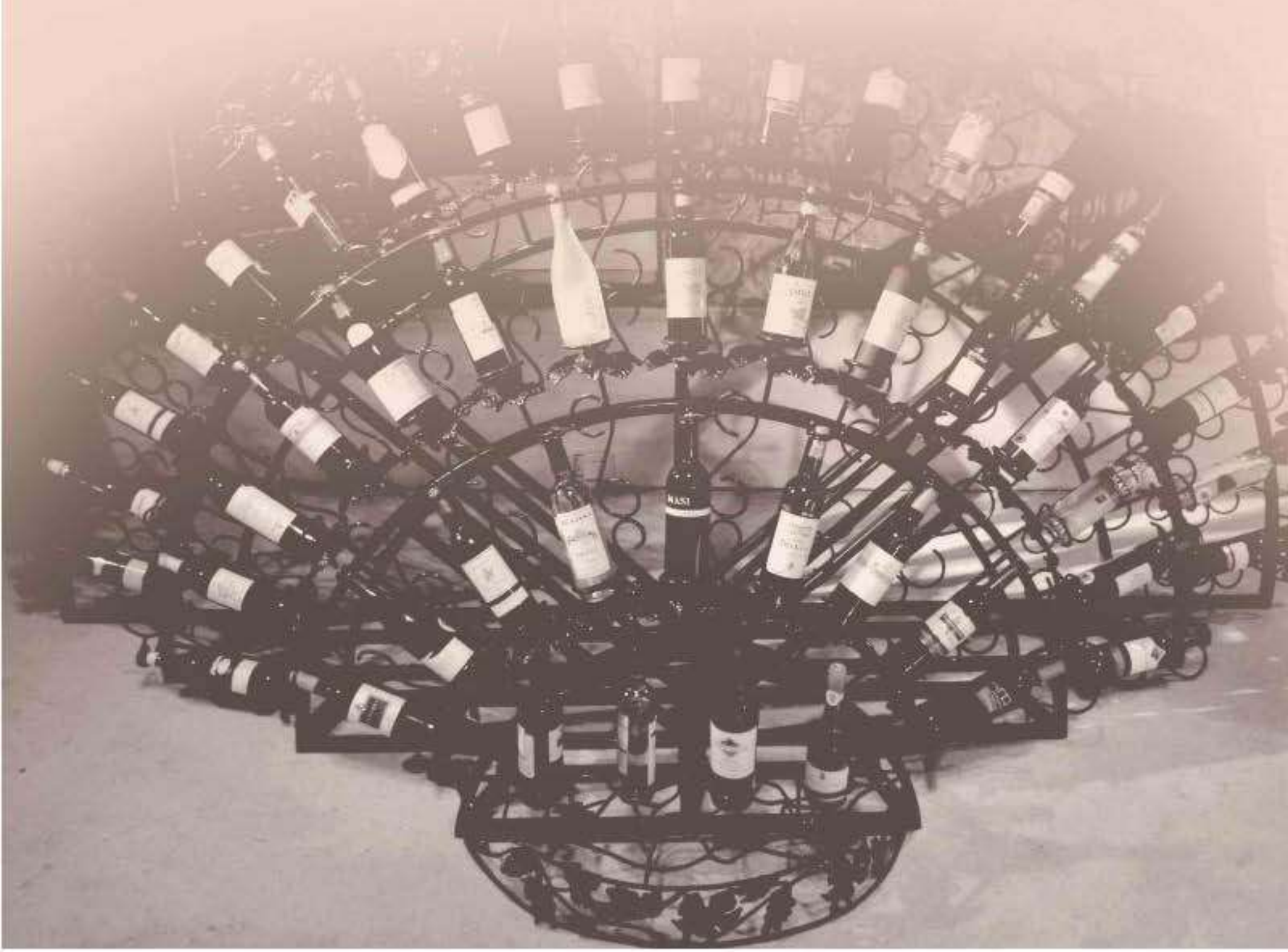
Theo ghi chép của sử sách, trong những buổi tế lễ của đời Chu, cách nay hơn 4.000 năm, đã có dùng rượu. Rượu có tác dụng như sau: Trước

mỗi lần cúng tế, đều có người chuyên phụ trách chuẩn bị các loại rượu lẫn vật dụng cần thiết cho buổi lễ. Rượu bình thường và rượu đặc biệt (có mùi thơm) đều phải chuẩn bị số lượng đầy đủ. Rượu bình thường thì phải có đủ chủng loại, ước tính mỗi một lần cúng tế đều cần đến 150 lít rượu loại bình thường. Vật dụng để múc rượu và vật dụng đựng rượu cũng phải bày biện sẵn, thường vật để múc rượu làm bằng ngọc, hoặc ít nhất cái cán của vật múc rượu cũng phải làm bằng ngọc mới hợp lễ nghi.

Buổi lễ bắt đầu, mọi người tiến vào lễ đàn, khâu đầu tiên là đổ rượu có mùi thơm đặc biệt xuống đất để thỉnh thần linh, linh hồn tổ tiên đến dự, vì người thời xưa cho rằng, thần linh rất nhạy với mùi thơm. Khi rượu được đổ xuống đất, mùi thơm của rượu sẽ lan xa, nhờ đó thần linh biết mà đến dự. Tiếp theo đó, vua dùng vật múc rượu bằng ngọc đó múc rượu thơm cho vào vật đựng, rồi dâng cho "Thi", tức người đang hóa thân, đóng vai thần linh. "Thi" nhận lấy, rồi đổ một ít xuống đất, tự mình cũng hớp một ngụm, còn lại đặt lên bàn thờ. Rồi đến hoàng hậu, vợ của vua, dâng rượu cho "Thi", quy trình tương tự như lúc vua dâng rượu. Quá trình này nhằm mục đích thỉnh thần linh về tham dự, khi lễ dâng rượu kết thúc, mọi người cho rằng thần linh đã trở về, bèn bắt đầu dâng vật tế gồm heo, bò, dê… lên. Nhạc được tấu lên, vua và hoàng hậu cùng dâng rượu cho "Thi", để "Thi" bắt đầu thưởng thức các món ăn, vật tế. Rượu dâng lúc này là loại rượu bình thường có vị hơi nhạt, để "Thi" súc miệng trước khi hưởng dùng các vật tế. Vì người xưa vốn có tập tục dùng rượu súc miệng. Tiếp đến các đại thần cùng dâng rượu cho vua và hoàng hậu, rồi mọi người cùng nhau múa hát trước mặt "Thi", để cho "Thi" biết đất nước yên bình, dân giàu nước mạnh. Sau đó, các hoàng tử cũng phải lần lượt dâng rượu cho "Thi". "Thi" cũng nhận phần rượu do các hoàng tử, các đại thần dâng lên. Sau đó, "Thi" rút lui, coi như hoàn thành nhiệm vụ hóa thân của đấng thần linh.

Trong những hoạt động tế lễ, rượu không chỉ là chất xúc tác, mà còn là cầu nối giúp con người kết nối, giao tiếp với đấng thần linh.

THƯỞNG THỨC, GIÁM ĐỊNH CÁC LOẠI RƯỢU



Rượu dùng để uống được người Trung Quốc chia làm ba loại chính: rượu lên men, rượu chưng cất và rượu pha chế. Cụ thể là: bia, rượu trắng, hoàng tửu, rượu trái cây, rượu thuốc bổi bổ và rượu cocktail… Trong đó, rượu trắng và hoàng tửu là hai loại rượu cổ xưa, có lịch sử lâu đời nhất ở Trung Quốc.

CÁC LOẠI HOÀNG TỬU NỔI TIẾNG

Hoàng tửu còn gọi là "rượu gạo", là loại rượu truyền thống của Trung Quốc, có hơn 4.000 năm lịch sử, nguyên liệu chính để làm hoàng tửu là gạo, qua quá trình nấu, glucose hóa (trong hóa học gọi là phản ứng Glycation), lên men, chắt lọc mà thành rượu. Thành phần chủ yếu của hoàng tửu, ngoài chất ethanol, nước, còn có đường mạch nha, đường glucose, chất dextrin (một loại chất xơ), gryceron, nitrogen, axit acetic, axit succinic, muối vô cơ và một lượng nhỏ các chất aldehyde, ester, axit amino có tác dụng phân giải chất đạm. Hoàng tửu thường có màu vàng, trong, ít có cặn bã, độ cồn khá thấp trong khoảng từ 12 đến 17 độ, độ chua trong khoảng từ 0,3% đến 0,5%, hoàng tửu được dùng làm thuốc lẫn sử dụng trong nấu ăn, có giá trị dinh dưỡng cao. Cũng chính vì vậy, mà hoàng tửu có nhiều không gian phát triển ở Trung Quốc.

Hiện nay, trên thị trường Trung Quốc có bán rất nhiều loại hoàng tửu, căn cứ vào nguyên vật liệu, cách làm rượu, có thể chia làm ba loại lớn: Thiệu Hưng hoàng tửu, Thử Mễ hoàng tửu ("Thử" là hạt kê, "mễ" là gạo, tức là rượu lên men từ hạt kê, gạo, trong đó nổi tiếng và tiêu biểu nhất là rượu lâu năm Tức Mặc Lão Tửu ở tỉnh Sơn Đông) và Hồng Khúc hoàng tửu ("khúc" là bánh men, nghĩa là loại rượu vàng làm bằng men đỏ, nổi tiếng nhất là rượu sản xuất ở các thành phố phía nam Chiết Giang, Phúc Kiến, Đài Loan). Tuy chủng loại hoàng tửu khá nhiều, mỗi nơi đều có hương vị đặc trưng riêng, nhưng nhìn chung, hoàng tửu chủ yếu được sản xuất ở khu vực trung hạ du của sông Trường Giang, và hoàng tửu ở Thiệu Hưng tỉnh Chiết Giang sản xuất vẫn là thơm ngon số một, danh tiếng lừng lẫy.

Thiệu Hưng hoàng tửu (rượu nếp Thiệu Hưng)

Thông qua tên rượu, chúng ta đã biết được xuất xứ của rượu này sản xuất tại Thiệu Hưng tỉnh Chiết Giang. Nguyên liệu chính để làm rượu là gạo nếp thượng hạng, dùng nước của Giám Hồ ở Thiệu Hưng để ngâm và chỉ làm rượu trong mùa đông. Có cho thêm một số dược liệu quý như cây Lạp Liêu (tên khoa học Polygonum lapathifolium L. var. salicifolium Sibth) làm men để ngâm rượu, rồi dùng phương pháp rưới (gạo nếp nấu chín, dùng nước lạnh

Thiệu Hưng hoàng tửu thành phẩm được vận chuyển bằng ghe để tiêu thụ ở các nơi.

rưới lên làm nguội, rồi trộn men rượu, để cơm chuyển sang glucose hóa, thêm nước để thành rượu) hay phương pháp rải đều (gạo nếp nấu chín, rải đều để nguội, cho men vào, dùng nước ngâm gạo làm chất xúc tác, trộn đều chờ lên men thành rượu). Thiệu Hưng hoàng tửu thuộc loại hoàng tửu bán can (semi dry), rượu có màu vàng cam, trong, vị dịu, thuần khiết, ngọt ở cổ họng. Rượu được đựng trong những chum bằng gốm, dùng đất đậy kín. Rượu trong chum sẽ tiếp tục lên men và chuyển hóa các chất, nên hoàng tửu có thể trữ được rất lâu, rượu càng lâu năm, vị càng thơm ngon. Hoàng tửu vừa là rượu ngon dùng để uống, vừa có thể dùng trong nấu ăn, một số bài thuốc trong Đông y còn dùng hoàng tửu để dẫn thuốc nữa. Người địa phương quen gọi Thiệu Hưng hoàng tửu là "rượu lâu năm" (tiếng Hoa là "lão tửu"). Chủng loại của Thiệu Hưng hoàng tửu rất nhiều, người sành điệu thường tìm đến: rượu thêm cơm, rượu hoa điêu, nguyên hồng, thiện nương, tuyết hương... Ngày nay, Thiệu Hưng hoàng tửu đã xuất khẩu sang nhiều nước trên thế giới, có mặt trên thị trường của 20 quốc gia, là một trong những loại rượu Trung Quốc xuất khẩu với số lượng lớn.

Nói đến nguồn gốc của rượu thêm cơm, trong dân gian có truyền thuyết kể rằng: Có một người làm rượu tốt bụng, thấy bọn trẻ của mấy hộ nhà nghèo xung quanh hay lén vào ăn vụng cơm nếp đang để nguội chuẩn

Quy trình làm Thiệu Hưng hoàng tửu: nấu, hấp cơm (hình 1, phía trên, góc trái); rải đều để nguội (hình 2, phía trên, góc phải); ủ kín để lên men (hình 3, phía dưới, góc trái); thêm nước (hình 4, phía dưới, góc phải); chưng cất.

Công nhân đang tô vẽ hoa văn trên vò rượu hoa điêu trong một lò rượu ở Thiệu Hưng - Chiết Giang. (Triệu Vỹ -Trung Tân Xã).

Ở trong dân gian vùng Giang Nam, có một loại hoàng tửu tên là "Nữ Nhi Hồng", rượu Nữ Nhi Hồng chính hiệu phải cất trữ 18 năm, khi uống, có đủ các hương vị: ngọt, chua, đắng, nồng, chát hòa hợp với nhau, thơm ngon khó quên. Từ đó về sau, Nữ Nhi Hồng còn là tên chỉ rượu ngon lâu năm. (Đông Phương IC).

bị dùng làm rượu, thế là ông ta bèn cố tình lặng lẽ nấu thêm nhiều cơm nếp, dần dần, thói quen "thêm cơm" khi làm rượu được hình thành, không ngờ rượu làm ra càng thơm ngon hơn trước. Sau này, người làm rượu đó bật mí bí quyết "thêm cơm" khi làm rượu, cải tiến thêm công nghệ, kỹ thuật, tạo nên loại "rượu thêm cơm" thơm ngon như ngày nay. Căn cứ vào lượng cơm được thêm vào trong rượu mà chia làm rượu thêm cơm bình thường, rượu thêm cơm gấp đôi và rượu thêm cơm đặc biệt. Do nguyên liệu cho vào khá nhiều, nên rượu có vị ngọt, thơm của lúa gạo, độ cồn khoảng 16 - 17 độ, thuộc loại thượng hạng trong rượu Thiệu Hưng. Khi uống nên làm ấm rượu sẽ thơm ngon hơn.

"Nữ Nhi Hồng" cũng là một loại rượu "thêm cơm", nhưng rượu được cất trữ trong chum có chạm hoa văn (chạm trổ hoa văn trên chum gọi là hoa điêu), nên mới có tên là rượu hoa điêu. Có thuyết kể rằng, xưa kia, có bà vợ của một ông thợ may họ Trương ở Thiệu Hưng mang thai, ông muốn có con trai nối dõi, nên đã đào sẵn đất trong vườn để cất chum rượu hoa điêu, đợi đến lúc đứa con chào đời sẽ đào chum rượu lên thết đãi bà con, bạn bè. Ai ngờ, vợ ông ta hạ sinh một cô con gái. Quá thất vọng, ông thợ may đó chẳng buồn nghĩ đến chuyện thết đãi chum rượu ngon mà ông đang cất trữ dưới đất nữa. Thời gian thấm thoát trôi qua, đứa con gái ngày càng khôn lớn, lại ngoan hiền hiếu thảo, ông gả con gái cho đồ đệ ưng ý nhất của mình. Trong ngày cưới của con, ông Trương chợt nhớ ra còn chum rượu đã cất trữ dưới đất suốt 18 năm nay, bèn vội đào lên để uống mừng ngày vui của con. Khi

chum rượu được mở ra, mùi rượu thơm phức, làm say lòng người. Từ đó về sau, Thiệu Hưng có thêm loại rượu mang tên "Nữ Nhi Hồng".

Tức Mặc lão tửu

Tức Mặc là huyện cổ xưa nhất của bán đảo Giao Đông (gồm các thành phố Uy Hải, Yên Đài và phía đông thành phố Thanh Đảo thuộc tỉnh Sơn Đông), Tức Mặc lão tửu (rượu lâu năm Tức Mặc) ngày xưa còn gọi là Lao tửu, nghĩa là rượu ngọt, vị thuần khiết. Theo ghi chép của sử sách, thời Chiến Quốc, Tức Mặc rất trù phú, phồn vinh. Đặc sản Lao tửu của vùng đất này vừa để uống trong các lễ lạt tiệc tùng, vừa dùng trong các dịp tế lễ, do đó, nghề làm rượu nơi đây rất phát triển. Tức Mặc lão tửu từng được nhiều đời vua khen ngợi, thời Xuân Thu, Tề Cảnh Công đến Lao Sơn (thuộc tỉnh Sơn Đông), từng dùng Lao tửu làm vật cúng để dâng cho thần tiên. Tần Thủy Hoàng, Hán Vũ Đế, Đường Huyền Tông cũng từng thưởng thức hương vị của Lao tửu.

Tức Mặc Lão Tửu thuộc loại hoàng tửu bán điềm (semi sweet), dùng hạt kê, gạo trồng ven sông Mặc Thủy làm nguyên liệu chính, và phải dùng nước suối Lao Sơn để ngâm, men rượu phải dùng Trần Phục Mạch Khúc. Trải qua các công đoạn dùng lửa để rang hạt kê, gạo rồi làm thành bột hồ, sau đó dùng sức nóng để glucose hóa, giữ ổn định nhiệt độ để lên men, còn phải qua khâu chắt lọc nữa mới thành rượu. Màu rượu của Tức Mặc lão tửu hơi nâu, có pha chút màu tím đỏ. Nếu đổ rượu ra chén, màu rượu sẽ óng ánh, thơm mùi hạt kê rang cháy. Tức Mặc lão tửu có nhiều giá trị dinh dưỡng, tốt cho sức khỏe, rượu có độ cồn 11,5 độ, độ chua ≤5%. Trong các chủng loại của rượu Tức Mặc, thì rượu Laoganzha (nghĩa là rượu lâu năm chắt đến khô cạn) là ngon nhất. Tức Mặc lão tửu phát triển mạnh nhất vào đời vua Đạo Quang (1821 - 1850) của nhà Thanh, không chỉ tiêu thụ khắp cả nước, mà còn xuất sang Nhật Bản lẫn các nước Nam Dương.

Hồng khúc hoàng tửu

Hồng khúc là một loại nấm mốc ký sinh trên hạt gạo tẻ, đây cũng là đặc sản của khu vực Cổ Điền, Bình Nam của tỉnh Phúc Kiến. Nguyên liệu để làm Hồng khúc hoàng tửu là phải chọn loại gạo nếp trắng tinh thượng hạng, dùng hồng khúc làm men thúc đẩy quá trình lên men và glucose hóa. Mỗi năm đến ngày Đông chí chính là thời điểm thích hợp nhất để làm rượu, phải lên men trong 120 ngày dưới nhiệt độ thấp vào mùa đông, sau đó qua các công đoạn chắt lọc, trung hòa, diệt khuẩn xong mới cho vào chum, cất trữ từ một đến ba năm. Hồng khúc hoàng tửu thuộc loại rượu ngọt, có độ cồn từ 14,5 đến 17 độ.

Hồng khúc hoàng tửu là đặc sản của huyện Bình Nam tỉnh Phúc Kiến. Trong ảnh là toàn cảnh huyện Bình Nam. (Dư Tuệ Quân-Đông Phương IC).

Rượu Long nham trầm gang của Phúc Kiến là nổi tiếng nhất trong các loại Hồng khúc hoàng tửu, qua chọn lọc và ứng dụng những kỹ thuật tốt nhất của tất cả các cách làm hoàng tửu để sản xuất rượu Long nham trầm gang này. Nguyên liệu để làm rượu phải chọn loại nếp thơm ngon, cho vào ngâm với bốn loại men khác nhau. Đầu tiên, cho vào ba loại men là: dược khúc, tản khúc và bạch khúc để rượu trở nên có vị ngọt, sau đó, mới cho tiếp Hồng khúc cổ điển. Trong quá trình lên men, cho thêm hai lần cơm, rượu gạo vào nữa. Rượu Long nham trầm gang thuộc loại rượu ngọt đặc biệt, độ cồn từ 14% đến 16%, độ ngọt lên đến 22,5% đến 25%, phải cất trữ trong ba năm, sau ba năm uống mới ngon. Rượu có màu đỏ sậm, óng ánh giống hổ phách, vị ngọt thuần khiết, mùi rượu thơm phức.

CÁC LOẠI RƯỢU TRẮNG NỔI TIẾNG

Rượu trắng của Trung Quốc là một trong sáu loại rượu chưng cất tiêu biểu trên thế giới, có gần ngàn năm lịch sử trong nghề làm rượu. Các loại lương thực, ngũ cốc có chứa tinh bột và đường đều có thể trở thành nguyên vật liệu để làm rượu trắng. Cụ thể là các loại lương thực như: cao lương (bo bo), bắp (ngô), lúa mạch, các loại khoai như: khoai lang, khoai mì (sắn) và các loại rau củ có chứa đường như: mía, bã của cây cải ngọt (tên khoa học Beta vulgaris), mật rỉ đường… Ngoài ra, cám cao lương, cám gạo, vỏ trấu, nước vo gạo, bột năng, gốc khoai lang, rễ và ngọn của cải ngọt lẫn các loại thực vật hoang dại như: quả sồi, củ gừng tây (tên khoa học là Helianthus tuberosus), đỗ lê (tên khoa học là Pyrus betulaefolia Bunge), kim anh (còn có tên là hồng vụng, tên khoa học là Rosa laevigata)… đều có thể làm nguyên liệu làm rượu. Nguyên liệu khác nhau, hương vị của rượu làm ra cũng khác nhau. Tùy theo công nghệ làm rượu, quá trình glucose hóa, loại vi sinh làm men khác nhau,

mà rượu trắng được chia làm ba loại chính: rượu đại khúc, rượu tiểu khúc, rượu phù khúc. Trong đó, rượu phù khúc lại được chia làm rượu lên men dạng rắn và rượu lên men dạng lỏng. Rượu trắng thường có nồng độ cồn khá cao, nước rượu không màu. Hiện nay, căn cứ theo tiêu chuẩn hương vị của rượu trắng do chính phủ Trung Quốc quy định, rượu trắng ở Trung Quốc chia làm năm loại: loại hương nồng (strong flavour), loại hương dịu (mild flavour), loại hương gạo (rice flavour), loại hương tương (Maotai-flavour), loại hương pha (mix flavour).

Trong những cách làm rượu của Trung Quốc thì cách làm rượu trắng được xem là có nét đặc sắc nhất. Các công đoạn làm rượu trắng gồm: lên men, glucose hóa tinh bột, làm bánh men, xử lý nguyên liệu, chưng cất, cất trữ, pha tỉ lệ.

(1) Xử lý nguyên liệu: Để có thể nâng cao tỉ lệ cho ra rượu, muốn tạo ra hương vị độc đáo, thì phải xử lý nguyên liệu trước khi làm rượu, chủ yếu thông qua một số công đoạn làm rượu như: xay, cán thành bột, làm mịn, hấp, nấu, để nguội, đảo đều trộn phụ liệu, cho vào chum, cất trữ để lên men… để làm thay đổi hình dạng, tính chất ban đầu của nguyên liệu.

(2) Làm bánh men: Bánh men rượu được làm từ các loại ngũ cốc, lương thực, các loại đậu, khoai có chứa nhiều tinh bột (như lúa mì, lúa mạch, vỏ trấu) và các loại trái cây có hàm lượng đường cao. Sau khi xay thành bột, rồi nén thành khối hay miếng, qua xử lý nhiệt sẽ cho ra bánh men. Trong bánh men có chứa nhiều vi sinh và men. Chất lượng của bánh

Trong ảnh là dây chuyền sản xuất số 9 để sản xuất rượu lên men dạng rắn của Tập đoàn Shandong Bandaojing ở huyện Cao Thành, tỉnh Sơn Đông. Dàn dây chuyền sản xuất này chiếm diện tích đến 48.262,5 mét vuông, trong đó có 2.916 cái bồn ủ rượu, 42 cái lò chưng cất, đã phá kỷ lục dàn dây chuyền sản xuất rượu lên men dạng rắn của thế giới, trở thành dây chuyền sản xuất rượu lên men dạng rắn lớn nhất thế giới hiện nay. (Lương Bảo Hải-Trung Tân Xã).

Trong Bảo tàng Văn hóa Rượu Trung Quốc ở thành phố Hào Châu, tỉnh An Huy hiện đang trưng bày những vật dụng để làm rượu, ủ rượu như chiếc bồn chôn ngầm dưới đất đời Ngụy cách nay hơn 1.400 năm, chiếc giếng bồn chôn ngầm dưới đất đời Tống cách nay hơn 1.000 năm và bồn ủ rượu đời vua Chính Đức năm thứ mười (năm 1515) của nhà Minh. Ngoài ra, du khách đến thăm Bảo tàng, còn có thể mặc cổ trang, đích thân trải nghiệm quá trình làm rượu của người xưa. (CFP)

men làm ra tốt hay không, phụ thuộc vào tay nghề. Những bánh men chất lượng cao làm bằng thủ công truyền thống chính là cơ sở để làm ra những loại rượu ngon, danh tiếng.

(3) Lên men: Chất cồn là sản phẩm của quá trình lên men, ngoài chất cồn ra, những vi sinh trong bánh men sẽ chuyển hóa, tổng hợp các chất có trong nguyên liệu, hàm lượng đường có trong trái cây cũng sẽ chuyển hóa thành axit citric, ester, giúp cho rượu có vị thơm, ngọt, chính các chất chuyển hóa sẽ định hình và tạo ra hương vị đặc trưng cho rượu. Nếu sử dụng loại men khác nhau, hương vị của rượu làm ra cũng khác nhau.

(4) Glucose hóa tinh bột: khi dùng các nguyên vật liệu có chứa tinh bột để làm rượu, phải chuyển hóa tinh bột thành thể hồ, để tạo thành đường oligosaccharide, bánh men và mạch nha là chất xúc tác để glucose hóa trong làm rượu. Mạch nha là lúa mạch ngâm trong nước để nảy mầm. Một số loại rượu sử dụng men đại khúc, tiểu khúc, sẽ có tác dụng thúc đẩy quá trình lên men lẫn glucose hóa.

(5) Chưng cất: Đây là công đoạn xử lý nhiệt, hơi nóng sẽ làm cho cồn tách khỏi nguyên liệu, sau khi làm nguội sẽ thu được rượu có độ cồn cao. Cũng trong quá trình chưng cất đó, những chất tạo mùi của rượu cũng được sức nóng làm cho dậy mùi, tỏa hương thơm ngào ngạt.

(6) Ủ kín và cất trữ: Rượu mới làm xong vẫn còn một số chất chưa lên men hoàn toàn, nên chưa thể là rượu ngon được, mà phải đậy kín cho vào

hầm rượu một thời gian, dưới môi trường, nhiệt độ ổn định, điều kiện nhất định trong hầm rượu, các chất trong rượu sẽ tiếp tục chuyển hóa, trở thành rượu ngon, hương vị đậm đà. Quá trình ủ rượu và chờ tiếp tục lên men một thời gian nữa gọi là quá trình ủ kín, cất trữ.

(7) Pha trộn: Dùng rượu nguyên chất bán thành phẩm để pha trộn theo một tỉ lệ nhất định, để rượu có chất lượng ổn định, hương vị hài hòa, độc đáo. Do sử dụng nguồn nguyên liệu khác nhau, nên chất lượng rượu và tỉ lệ pha trộn cũng khác nhau, hơn nữa, trong quá trình làm rượu, chất lượng rượu cũng có thay đổi đôi chút, nên công việc của các thợ lành nghề là kiểm tra lại thành phần rượu, pha trộn lại theo một tỉ lệ nhất định để ổn định chất lượng, đảm bảo hương vị độc đáo của rượu.

Bí quyết để làm ra rượu ngon thường được các sư phụ bí mật truyền lại cho đồ đệ của mình, hoặc cầm tay chỉ việc cho đồ đệ, bí quyết đó mới được truyền từ đời này sang đời khác. Để làm ra được một loại rượu ngon nổi tiếng, phải trải qua nhiều công đoạn phức tạp, có nhiều bí quyết, công thức riêng, không tiết lộ công khai. Chẳng hạn như bí quyết làm rượu Mao Đài, rượu Phần, kể cả những thợ lành nghề lâu năm trong nhà máy cũng không thể biết hết những bí quyết đó, mà do người chủ nắm giữ công thức trong tay, trở thành công nghệ "bí mật". Ví dụ như trong quá trình sản xuất rượu Mao Đài, không được phép dùng vật dụng kim loại, kể cả cái xẻng để đảo nguyên

Năm 2005, Hiệp hội Nghề Rượu Trung Quốc đã tổ chức cuộc thi kỹ năng giám định rượu toàn quốc lần thứ nhất, có 101 thí sinh đến từ 28 tỉnh, thành trong cả nước dự thi, cuộc thi kéo dài nửa năm, chia làm hai môn: lý luận và thực hành giám định rượu để tuyển chọn ra Chuyên viên giám định rượu ưu tú. (CFP) .

vật liệu cũng phải làm bằng gỗ. Hơn nữa, để làm rượu ngon, không những cần có công nghệ, kỹ thuật tiên tiến, mà còn cần phải có những điều kiện môi trường nhất định. Do đó, rượu Trung Quốc là sản phẩm kết hợp tuyệt vời giữa công nghệ và thiên nhiên.

Công ty cổ phần rượu Mao Đài Quý Châu chuyên sản xuất rượu Mao Đài, giờ đây đã trở thành công ty lên sàn trên thị trường chứng khoán. (Dương Kiện-Trung Tân Xã).

Từ xưa đến nay, khắp miền Nam - Bắc của Trung Quốc đều có những loại rượu ngon có tiếng, hiện nay, chỉ riêng trên thị trường bày bán đã không dưới hàng chục loại, những người mê rượu có thể kể vanh vách tên các loại rượu như: Mao Đài (tiếng Anh phiên âm là Maotai hoặc Moutai, rượu Mao Đài được tôn làm Quốc tửu của Trung Quốc, được dùng để chiêu đãi nguyên thủ quốc gia các nước), rượu Wuliangye (âm Hán Việt là Ngũ Lương Dịch), Lô Châu Lão Diêu, rượu Phần, Thủy Tinh Phường, rượu Song Câu Đại Khúc, Tây Phụng Tửu, rượu Đồng, rượu Lang, rượu Cổ Tinh, Kiếm Nam Xuân, Cảnh Dương Xuân, Tửu Quỷ Tửu... Sau đây, chúng tôi tuyển chọn một số loại rượu ngon nổi tiếng từ xưa để giới thiệu cho độc giả. Mỗi loại rượu ngon có tiếng đều gắn liền với những truyền thuyết đẹp, những câu chuyện cảm động, qua đó, chúng ta hiểu thêm về văn hóa rượu của Trung Quốc.

Rượu Mao Đài

Ở tỉnh Quý Châu của Trung Quốc, có một địa danh tên Mao Đài, do nơi đây sản xuất ra loại rượu nổi tiếng nhất Trung Quốc nên thị trấn này mới được nhiều người biết đến. Rượu Mao Đài có lịch sử hơn 800 năm, là rượu tiêu biểu trong các loại rượu hương tương (Maotai flavour). Vị ngon của rượu do ba yếu tố: hương vị của tương (nước cất của trái cây), vị của bồn ủ rượu, vị ngọt tạo nên. Rượu Mao Đài có vị thuần khiết, thơm ngon đậm đà, khó quên, độ cồn trong khoảng từ 52 đến 54 độ.

Về nguồn gốc của rượu Mao Đài, có tích kể lại rằng: Ngày xửa ngày xưa, trong thôn Mao Đài chỉ có mười mấy hộ nhà dân, người giàu duy nhất trong thôn sống ở gò cao bên sông, những hộ nghèo khác sống dọc bờ sông. Tuy nhà nào ở trong thôn Mao Đài cũng biết làm rượu, nhưng do kỹ thuật làm rượu lúc bây giờ chưa cao, rượu làm ra thường dùng để uống trong gia đình.

Mùa đông của năm kia, tuyết rơi dày đặc, có một bà lão chống gậy, quần áo rách rưới, vất vả đi trong mưa tuyết. Bà lão vừa lạnh vừa mệt, muốn xin vào nhà của người dân trong thôn để nghỉ chân, sưởi ấm và xin chút cơm nguội để ăn. Khi bà lão gõ cửa nhà phú hộ kia, thì bị từ chối, đuổi đi. Bà lão bèn đến gõ cửa tiếp mấy hộ nhà nghèo ven sông. Chủ nhà không hề chê trách bà quần áo bẩn thỉu, còn mời bà vào nhà cho bà uống chén rượu để sưởi ấm, giữ bà lão

Hầm chứa rượu của lò rượu Mao Đài. (Ảnh: Phùng Lỗi-Trung Tân Xã).

ở lại ngủ một đêm chờ bớt mưa tuyết. Lòng tốt của hộ nhà nghèo này đã cảm động bà lão, nhân lúc họ ngủ say, bà đã báo mộng cho họ, chỉ cho họ cách làm rượu ngon. Tỉnh giấc, hộ nhà nghèo không thấy bà lão đâu nữa, tuyết cũng ngừng rơi, mặt trời cũng mọc lên soi sáng mặt đất, họ thấy trong thôn có thêm một con suối trong vắt. Nhớ lại lời chỉ dẫn của bà lão, người nghèo trong thôn bắt đầu dùng nước của con suối này làm rượu. Không ngờ, rượu làm ra thơm ngon lạ thường. Từ đó, rượu của họ bắt đầu có tiếng tăm, tiếng lành đồn xa, rượu của thôn Mao Đài cũng trở nên nổi tiếng khắp nơi. Điều lạ là cũng dùng nước của con suối đó để làm rượu, nhưng gia cảnh của ông phú hộ kia ngày càng suy sụp. Những người trong thôn đoán rằng bà lão trong đêm mưa tuyết giá lạnh đó chính là tiên nữ giáng trần, để tưởng nhớ công ơn của bà từng giúp đỡ thôn Mao Đài, nên sau này trên bình rượu Mao Đài có vẽ hình cô tiên nâng ly rượu để làm logo.

Năm 1915, chính quyền thời bấy giờ dùng bình bằng gốm để đóng bình rượu Mao Đài đem đi triển lãm tại Hội chợ quốc tế ở Panama, trưng bày cả buổi chẳng ai đoái hoài hay ghé đến xem, một quan chức bèn đánh liều giả vờ làm rơi bình rượu Mao Đài xuống đất, bình gốm bị vỡ, mùi rượu thơm phức lan tỏa khắp hội chợ, đã thu hút nhiều người tìm đến gian hàng. Nhờ đó, rượu Mao Đài được trao huy chương vàng quốc tế trong lần triển lãm đó, tiếng tăm của rượu Mao Đài cũng từ đó lan rộng ra quốc tế. Năm 1949, trước ngày thành lập nước Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa, rượu Mao Đài được chọn làm rượu dùng trong tiệc mừng quốc gia độc lập. Kể từ đó, rượu Mao Đài có nhiệm vụ quan trọng trong ngoại giao, chính trị, trở thành quốc tửu để tiếp đón lãnh đạo cao cấp trong nước và nguyên thủ quốc gia các

nước. Sau 60 năm phát triển, rượu Mao Đài có hơn 70 loại sản phẩm, tổng sản lượng hằng năm sản xuất vượt hơn 10.000 tấn, trở thành loại rượu trắng số một trên thị trường rượu bia của Trung Quốc. Từ tháng 8 năm 2001, rượu Mao Đài trở thành công ty lên sàn trên thị trường chứng khoán, cổ phiếu rượu Mao Đài liên tục trong năm 5 liền tăng 20% giá trị lợi nhuận, được mệnh danh là "cổ phiếu hàng đầu của Trung Quốc".

Wuliangye (Ngũ lương dịch)

Ngũ lương dịch được sản xuất tại thành phố Nghi Bân, Nghi Bân là một thành phố phía nam của tỉnh Tứ Xuyên, nằm ở vị trí giáp ranh giữa sông Dân và Kim Sa Giang, thành phố cổ này từ 2000 năm trước đã nổi tiếng về rượu ngâm trái vải. Trải qua nhiều đời, kỹ thuật làm rượu đã có nhiều bước tiến đáng kể, đến đầu đời Minh, bắt đầu hình thành rượu Ngũ Lương Dịch. Đầu thế kỷ XX, một cán bộ địa phương ở Nghi Bân mời khách quí về nhà dùng cơm, trong bữa tiệc, chủ nhà bưng ra một chum rượu làm từ cao lương, lúa mì, nếp, gạo, bắp năm loại lương thực, loại rượu này người dân địa phương quen gọi là "rượu Tạp lương". Khi chum rượu được mở ra, khách khứa cùng thưởng thức và tấm tắc khen ngon. Trong lúc cao hứng, một trong những vị khách là nhà văn Dương Huệ Tuyền nói rằng: Loại rượu này được ủ từ năm loại lương thực, mới cho ra được những chất tinh hoa tạo thành dung dịch rượu thơm ngon thế này, vậy sao không gọi rượu này là Ngũ lương dịch? Mọi người trong bữa tiệc đều gật gù tán thành. Từ đó, loại rượu này có tên mới là Ngũ lương dịch.

Người dân Nghi Bân lấy nước trong vắt giữa dòng sông Dân để làm rượu, tỉ lệ năm loại nguyên liệu làm rượu cũng được quy định rõ. Men rượu Ngũ lương dịch được làm từ lúa mì nguyên chất, qua nhiều công đoạn chế biến và phải bảo quản nhiều năm mới dùng làm men được. Rượu phải được

Ngoại cảnh Tập đoàn Ngũ lương dịch Nghi Bân ở Tứ Xuyên. (Tăng Lang-CFP).

Dây chuyền đóng chai rượu Kiếm Nam Xuân. (Vương Biên-Trung Tân Xã).

ủ trong những bồn rượu có hơn 300 năm lịch sử, sau khi chưng cất được rượu, phải cất trữ trong hầm một thời gian, qua hai lần kiểm nghiệm chất lượng, phân tích lý hóa, rồi pha trộn tỉ lệ để đảm bảo ổn định chất lượng rượu, mới đóng chai xuất xưởng.

Rượu Ngũ lương dịch trong vắt, khi mở nắp bình, mùi rượu thơm nồng xộc thẳng vào mũi. Khi uống, mùi thơm còn vương mãi trong miệng. Độ cồn của rượu càng cao, chất lượng của rượu đó càng thượng hạng, cao cấp. Ngũ lương dịch thuộc loại rượu hương nồng (strong flavour) trong cách phân chia loại rượu của Trung Quốc. Ngày nay, Tập đoàn Ngũ lương dịch Nghi Bân của Tứ Xuyên là tập đoàn sản xuất rượu trắng hàng đầu của Trung Quốc, đã khai thác hơn chục nhãn hiệu rượu Ngũ lương dịch khác nhau, độ cồn và hương vị khác nhau sẽ có những tên gọi khác nhau, như: Ngũ lương xuân, Ngũ lương thần, Ngũ lương thuần… để cho khách hàng lựa chọn theo đẳng cấp, độ cồn, khẩu vị ưa thích của mình, nhiều sản phẩm khác nhau sẽ đáp ứng được mọi nhu cầu của người tiêu dùng. Tập đoàn Ngũ lương dịch Nghi Bân cũng là một công ty lên sàn trên thị trường chứng khoán.

Lô Châu Lão Diêu

Lô Châu nằm ở phía đông nam của tỉnh Tứ Xuyên, con sông Trường Giang chảy từ tây sang đông có đi qua thành phố cổ kính này. Từ thời Tam Quốc (220 - 280) nơi đây đã có truyền thống làm rượu, do đó, người xưa từng có câu truyền miệng: "Ai nấy đều nói vùng Giang Dương có nhiều rượu ngon". Đến đời Nguyên, Lô Châu đã có nhiều loại rượu đại khúc. Đời Minh đã có những kỹ thuật, công nghệ làm rượu khá hoàn chỉnh. Theo sử sách ghi chép, từ đời Minh, rượu đại khúc của Lô Châu sản xuất đã được bán sang các tỉnh Vân Nam, Quý Châu, Thiểm Tây và được nhiều danh nhân, nho sĩ khen ngợi. Về nguồn gốc rượu Lô Châu Lão Diêu của vùng đất này, còn có một câu chuyện cảm động được lưu truyền đến nay:

Hồi xưa rất xưa, có ông tiều phu ở ngoại thành Lô Châu, trong một lần lên núi đốn củi, đã nhìn thấy con rắn đen lớn "giao chiến" với con rắn vằn nhỏ, con rắn nhỏ địch không lại, bị cắn trầy da tróc vảy, thương tích đầy mình, ông tiều phu thấy vậy động lòng thương, nên ra tay cứu giúp con rắn nhỏ. Rắn nhỏ được cứu quay đầu lại tỏ ý cám ơn ông tiều phu rồi lẻn vào trong bụi rậm mất hút. Ông tiều phu tiếp tục đi đốn củi, nên trở về bị muộn, trời lại tối, đường rừng núi khó đi, chẳng mấy chốc ông bị lạc đường. Thấp thoáng sát bên vách núi có ánh sáng lấp lóe, ông tiều phu đi theo hướng có ánh sáng phát ra, thì thấy có một hang động, lối đi trong hang bằng phẳng, mở rộng dần, càng đi vào sâu, trong hang càng sáng. Ông tiều phu đang do dự không biết có nên đi tiếp hay chăng, thì có hai người già từ trong hang bước ra, nói với ông tiều phu: "Ngài là ân nhân cứu mạng của thái tử chúng tôi, Long Vương đã chờ ngài rất lâu để cám ơn ngài. Mời ngài vào trong!" Ông tiều phu bước theo vào trong,

bên trong có rất nhiều kiến trúc nguy nga, họ dẫn ông đến trước ngôi điện lớn nhất, giữa đại điện, Long Vương râu tóc bạc phơ mặc long bào ngồi trên ghế, thấy tiều phu đến, vội vã đứng dậy kính cẩn chào. Kế bên Long Vương là người thanh niên khôi ngô tuấn tú, cúi đầu lạy tạ ông tiều phu. Long Vương nói: Đây là con trai của ta, do hắn lén trốn khỏi Long Cung xuống phàm ngao du, không may bị rắn đen cắn bị thương, may mà được ông cứu mạng, con ta mới được sống sót, nên mời ân nhân đến Long Cung để ta tạ ơn, ngọc ngà châu báu trong cung, ân nhân thích gì cứ nói. Lúc này, ông tiều phu mới biết con rắn vẫn được mình cứu kia chính là thái tử của Long Cung. Sau khi dự tiệc với cha con Long Vương xong, ông tiều phu xin phép về nhà. Long Vương hỏi xem tiều phu chọn món gì trong số vàng bạc, ngọc ngà châu báu kia, nhưng ông tiều phu ngẫm nghĩ rằng những món quà quý giá như vậy mình cũng chẳng dùng đến, nên khước từ. Thấy vậy, Long Vương ban tặng cho ông một bình rượu ngon, nói rằng: "Rượu này ông đem về, để sau này đi đốn củi uống để giải khát". Ông tiều phu nhận bình rượu, rồi xin cáo từ. Trên đường về nhà, do trời tối, đầu óc xây xẩm, nên đã vấp ngã sóng soài bên miệng giếng, bình rượu cũng rơi xuống giếng. Tiếc mất rượu ngon, ông múc nước giếng lên uống, không ngờ, nước giếng có vị thơm và ngọt lạ thường. Từ đó về sau, mỗi lần lên núi đốn củi, ông tiều phu vẫn hay múc nước của giếng này để uống, uống vào ông cảm thấy khỏe khoắn, khoan khoái hẳn ra. Cho đến sau này, ông không còn sức đi đốn củi nữa, bèn dùng nước giếng này để làm rượu, rượu của ông lão tiều phu làm ra thơm ngon, mùi thơm lan ra rất xa, những ai từng uống rượu của ông lão làm đều tấm tắc khen ngon. Tiếng lành đồn xa, cả thành Lô Châu đều biết đến.

Lô Châu Lão Diêu thuộc loại rượu hương nồng (strong flavour), màu rượu trong suốt, óng ánh, vị rượu ngọt dịu, thuần khiết, mùi rượu rất thơm. Uống xong, mùi thơm vẫn còn vương vấn trong miệng hồi lâu.

Bồn rượu Đại Khúc để làm rượu Lô Châu Lão Diêu cũng thuộc bồn cổ kính nhất, được bảo tồn tốt nhất, sử dụng thời gian dài nhất Trung Quốc. Bồn được xây vào năm 1573, liên tục sử dụng suốt hơn 400 năm nay, hiện nay vẫn dùng bồn này để sản xuất rượu Lô Châu Lão Diêu, do trong bồn đã hình thành một hệ thống men vi sinh dày đặc, nên rượu làm ra thơm ngon hẳn. Nhờ vào lịch sử lâu đời của bồn rượu, "bồn càng cổ xưa, rượu càng thơm ngon", Lô Châu Lão Diêu đã làm nên thương hiệu cho riêng mình, mang tên "Quốc Giáo - 1573", là một trong những loại rượu trắng cao cấp, thượng hạng ở Trung Quốc.

Rượu Phần

Rượu Phần do huyện Phần Dương tỉnh Sơn Tây sản xuất được mệnh danh là "đá quý dạng lỏng". Nghề làm rượu Phần đã có hơn 1500 năm lịch sử. Nhắc đến rượu Phần, đến nay còn lưu truyền một câu chuyện đẹp trong dân gian.

Ở thành cổ Phượng Hoàng (tỉnh Hồ Bắc), người ta dùng phương pháp bí truyền của dân gian để nấu rượu rồi đóng chai bằng bình hồ lô nhằm thu hút khách hàng. (Đoàn Trường Chinh - Trung Tân Xã)

Ở Hạnh Hoa Thôn của huyện Phần Dương trước đây có một anh chàng tên là Thạch Địch làm nghề thợ săn. Vào một đêm mùa hè, anh đi ngang rừng hạnh, thì thấy một cô gái đang khóc thảm thiết bên gốc cây. Thạch Địch bèn tiến tới hỏi thăm, hóa ra cha mẹ cô gái bị nạn, giờ đây cô côi cút một mình, chẳng biết sống ra sao. Nghe vậy, Thạch Địch đưa cô gái về Hạnh Hoa Thôn chăm sóc, sau đó, hai người còn nên vợ nên chồng, cuộc sống ấm no, hạnh phúc. Một năm kia, đang vào mùa cây hạnh sai trái, trĩu quả, chuẩn bị thu hoạch thì trời đột nhiên đổ cơn mưa to, những quả hạnh rơi rụng cả làng, có nhiều quả đang bị dập, mốc meo. Người dân trong thôn thấy vậy, vô cùng xót xa. Địch Thạch đi săn về, vừa bước đến đầu thôn đã ngửi thấy mùi quả hạnh lên men thơm phức, lần theo mùi thơm đó, về đến nhà, thì thấy vợ mình bưng chén rượu ra, anh cầm lên ngửi thử, mùi rượu chính là mùi thơm mà anh ngửi thấy tận đầu thôn. Hớp một ngụm, rượu vừa thơm vừa ngon. Người vợ nói: Rượu này được làm từ quả hạnh lên men, chúng ta mời bà con trong thôn đến dùng thử. Thế là hàng xóm kéo đến nhà Thạch Địch uống thử rượu ngon, uống xong ai cũng tấm tắc khen ngon và xin học cách làm loại rượu này. Từ đó, nhà nhà trong Hạnh Hoa Thôn đều trở thành lò rượu, rượu do Hạnh Hoa Thôn làm ra nổi tiếng khắp thiên hạ. Tương truyền rằng, cô gái mà Địch Thạch cứu trong rừng hạnh năm xưa, chính là Hạnh Hoa Tiên Tử trong vườn hoa của Vương Mẫu Nương Nương, do cảm thấy cuộc sống trên thiên đình tẻ nhạt, lạnh lẽo, nên lén trốn xuống phàm cảm nhận hơi ấm tình người ở chốn nhân gian. Thấy cảnh người dân trong thôn gặp khó khăn, nên

ra tay cứu giúp, chỉ cho cách làm rượu từ quả hạnh, giúp người dân vượt qua cảnh khốn khó.

Rượu Phần là loại rượu trắng hương dịu (mild flavour) tiêu biểu của Trung Quốc, công nghệ làm rượu độc đáo, mỗi một công đoạn đều đòi hỏi kỹ thuật, đảm bảo vệ sinh tuyệt đối, quá trình lên men công phu, cầu kỳ, thời gian khá lâu, cần lượng oxy nhiều, do đó, rượu làm ra vị ngọt dịu, dễ chịu, thơm ngon. Năm 1993, Tập đoàn Rượu Phần Sơn Tây trở thành công ty lên sàn trên thị trường chứng khoán, là một trong những tập đoàn rượu bia lên sàn chứng khoán sớm nhất của Trung Quốc.

Rượu Thủy Tinh Phường

Nếu như nói "rượu Mao Đài" là bậc "tiền bối đáng kính" trong lịch sử văn hóa truyền thống của nghề rượu, thì rượu "Thủy Tinh Phường" chính là sản phẩm "sinh sau đẻ muộn", Thủy Tinh Phường là nhân chứng chứng kiến lịch sử truyền thống 5000 năm của văn hóa rượu phát triển thành văn minh thời nay. Năm 1998, công ty cổ phần Toàn Hưng của Tứ Xuyên trong lúc sửa chữa lại nhà xưởng, đã phát hiện ra di chỉ làm rượu thời cổ đại ở ngay trong xưởng của mình. Qua khai quật khảo cổ, đã tìm thấy vết tích của lò rượu thời

Tứ Xuyên có nhiều rượu ngon nổi tiếng, rượu Thủy Tinh Phường là rượu ngon có tiếng với bề dày lịch sử hơn 600 năm văn hóa truyền thống. Thương hiệu rượu Thủy Tinh Phường là sản phẩm tên tuổi, thu hút đối tượng khách hàng cao cấp trên thị trường rượu bia Trung Quốc. (Đông Phương IC).

Rượu ngon danh tiếng Tửu Quỷ Tửu của tỉnh Hồ Nam được cất trữ trong động thạch nhũ Kỳ Lương, miệng hang cao 56 mét, rộng 32 mét, sâu 6.230 mét, có sức chứa hơn chục ngàn người, quả là nơi lý tưởng để ủ và cất trữ rượu. Trong ảnh là điệu múa mặt nạ để mừng Tửu Quỷ Tửu xuất lò. (Trương Gia Căn-Trung Tân Xã).

xưa, có hầm rượu, sân phơi, dụng cụ chưng cất, lò nấu, bếp, đường dẫn nước, cột nhà và nhiều mảnh vỡ của đồ gốm, sứ, xương thú… có thể xác định được những di vật trên có niên đại cách nay hơn 600 năm, nơi đây từng được mệnh danh "Đệ nhất phường bạch tửu Trung Quốc" (nghĩa là "lò rượu trắng số một của Trung Quốc"). Do được thiên nhiên ưu ái, khí hậu, nhiệt độ, môi trường địa lý nơi đây đều rất thích hợp để men vi sinh phát triển tốt, do đó, rượu Thủy Tinh Phường làm ra có hương vị, phong cách đặc trưng của riêng mình. Trong bồn ủ rượu của năm xưa được sử dụng tiếp tục, qua phân tích cho thấy trong bồn ủ có chứa một lượng men vi sinh có mùi thơm, do đó, rượu Thủy Tinh Phường sử dụng men rượu, men vi sinh độc đáo này, dùng bí quyết làm rượu truyền thống, kết hợp với công nghệ hiện đại, không những nuôi sống lại men vi sinh có trong bồn rượu cổ xưa, mà còn làm ra loại rượu trắng cao cấp Thủy Tinh Phường. Màu rượu Thủy Tinh Phường trong suốt, mùi thơm có đủ cả mùi thơm của men, mùi thơm dịu của rượu, hương vị của thời gian. Rượu có vị ngọt hậu, uống xong, trong miệng còn phảng phất mùi thơm khá lâu. Thông qua việc khai quật "Di chỉ lò rượu cổ Thủy Tinh Phường" đã giúp cho rượu Thủy Tinh Phường quảng bá tên tuổi, trở thành "rượu trắng đắt nhất Trung Quốc". Qua đó, Thủy Tinh Phường là loại rượu nhờ vào nguồn gốc lịch sử mà nổi danh thiên hạ.

CÁC LOẠI BIA NỔI TIẾNG

Bia là thức uống chứa cồn được làm từ lúa mạch và hoa bia, từ châu Âu du nhập vào Trung Quốc. Tháng 10 năm 1900, người Nga ở thành phố Cáp Nhĩ Tân của tỉnh Hắc Long Giang thành lập nhà máy bia đầu tiên của Trung Quốc, đó là nhà máy bia Houlou Bbu Levsky. Từ đó, đã mở màn cho rượu bia Trung Quốc bắt đầu đi theo hướng sản xuất công nghiệp, các thành phố lớn như Bắc Kinh, Thượng Hải, Thiên Tân, Quảng Châu đều lần lượt thành lập nhà máy bia. Năm 1903, Đức liên doanh với Anh, thành lập Nhà máy cổ phần bia German ở thành phố biển Thanh Đảo thuộc bán đảo Giao Đông của tỉnh Sơn Đông. Năm 1910, Nhà máy bia Scandinavia thành lập ở Thượng Hải. Năm 1915, Nhà máy nước giải khát Shuanghesheng thành lập ở Bắc Kinh. Năm 1917, Nhà máy bia Con Sư Tử thành lập ở Thiên Tân. Năm 1935, Nhà máy bia Ngũ Dương thành lập ở Quảng Châu… Nhưng do đại đa số người dân Trung Quốc lúc bấy giờ đều không quen và cảm thấy lạ lẫm trước hương vị của bia, nên sản lượng bia và lượng bia tiêu thụ đều không cao. Hơn nữa, nguyên liệu làm bia như lúa mạch và hoa bia đều phải nhập khẩu từ nước ngoài, máy móc hoàn toàn phụ thuộc vào thiết bị của nước ngoài, kỹ thuật làm bia cũng do người nước ngoài nắm giữ trong tay. Vì vậy, ngành sản xuất bia chỉ gói gọn trong quy mô nhỏ bé, phát triển ì ạch. Đến năm 1949, nước Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa thành lập, cả nước có 13 nhà máy bia, chủ yếu tập trung

Bia ướp lạnh là thức uống giải khát mùa hè rất được người Trung Quốc ưa chuộng.

ở các thành phố Cáp Nhĩ Tân, Thẩm Dương, Bắc Kinh, Thanh Đảo, Thượng Hải và Quảng Châu, tổng sản lượng cả năm chỉ 7 triệu lít.

Tiền thân của Nhà máy bia Harbin (Cáp Nhĩ Tân) chính là nhà máy bia đầu tiên của Trung Quốc Houlou Bbu Levsky, được thành lập vào năm 1900. (Phàn Giáp Sơn - Trung Tân Xã)

Kinh tế Trung Quốc phát triển nhanh chóng, mức sống của người dân ngày càng được nâng cao, mức tiêu thụ bia của người Trung Quốc tăng nhanh liên tục, đã thúc đẩy nhịp phát triển của các nhà máy bia trong nước, nhiều hãng bia cải tổ lại cơ cấu, sáp nhập, dần dần hình thành các tập đoàn nhà máy bia như: Thanh Đảo (Tsingtao), Yến Kinh (Yanjing), Hoa Nhuận Tuyết Hoa (Snow), Cáp Nhĩ Tân (Harbin) có tổng sản lượng cả triệu tấn bia trong một năm. Đồng thời, các hãng bia quốc tế cũng tiến quân vào thị trường Trung Quốc, bắt đầu sản xuất, phân phối tiêu thụ sản phẩm của họ. Hoặc hợp tác với các hãng bia Trung Quốc xây dựng nhà máy bia, thực hiện liên doanh sản xuất. Nhất là sau khi Trung Quốc gia nhập WTO, các nhãn hiệu bia nổi tiếng quốc tế như: Heneiken, Budweiser, Carlsberg, Asahi… càng phát triển mạnh trên thị trường Trung Quốc. Hiện nay, Trung Quốc đã có hàng trăm nhà máy bia trong khắp cả nước, trở thành nước tiêu thụ bia nhiều nhất thế giới liên tục trong bảy năm liền. Xét về các chỉ tiêu màu sắc, ngoại hình, bọt…, các nhãn hiệu bia do Trung Quốc sản xuất đều đứng trong top của thế giới. Năm 2008, tổng sản lượng bia của Trung Quốc đạt đến hơn 41 tỉ lít. Ngày nay, bia đã trở thành thức uống quan trọng trong cuộc sống của người Trung Quốc.

Nói đến các nhãn hiệu bia nổi tiếng của Trung Quốc, mọi người đều biết đến Tsingtao, Yanjing, Snow, Zhujiang (Pearl River), Harbin, Five star… Ngoài ra, còn có một số nhãn hiệu bia của các địa phương, cũng rất được người dân bản xứ ưa chuộng.

Bia Tsingtao (Thanh Đảo)

Bia Tsingtao là loại bia nổi tiếng từ lâu ở Trung Quốc, có thể nói là bia số một của Trung Quốc. Hơn một trăm năm kinh nghiệm thực tiễn trong sản xuất, bia Tsingtao đã hình thành nên kỹ thuật độc đáo trong công nghệ sản xuất. Công nghệ sản xuất bia Tsingtao được nhập từ Đức, ban đầu sản xuất theo công nghệ truyền thống của bia Đức, sau đó được nhiều chuyên gia về bia không ngừng tìm tòi, nghiên cứu, cải thiện sản phẩm. Bia Tsingtao sử dụng nguồn nước khoáng của núi Lao Sơn, vị nước ngọt và tinh khiết. Nguyên liệu để sản xuất bia Tsingtao dùng mạch nha lúa mạch hai ngạnh (two-rowed barley), hoa bia và 25% gạo, nấu và lên men hai lần. Liều lượng của hoa bia được cho nhiều hơn so với các hãng bia khác. Lên men dưới nhiệt độ thấp, ở mức vừa phải. Bia Tsingtao sử dụng công nghệ truyền thống, kỹ

Đường bia Tsingtao ở Đăng Châu, thành phố Thanh Đảo, nằm ở một góc của Nhà máy bia Tsing tao cũ, nay đã được cải tạo lại thành Viện Bảo tàng Rượu bia Tsingtao, đồng thời được công nhận là Văn vật trọng điểm cấp quốc gia (CFP).

Bia Tsingtao nức tiếng thế giới (Lưu Quần Phượng - Trung Tân Xã).

thuật thành thạo, bọt bia trắng mịn, xốp. Bia có màu vàng nhạt, trong, óng ánh, vị bia đắng vừa phải, rất thơm mùi hoa bia, nên được người tiêu dùng trong và ngoài nước ưa chuộng. Năm 1954, bia Tsingtao bắt đầu xuất khẩu sang ở các nước khác, đến nay đã có mặt ở hơn 40 quốc gia trên thế giới.

Bia Yanjing ướp lạnh là sản phẩm giải khát bán chạy trong mùa hè.

Bia Yanjing (Yến Kinh)

Nhà máy bia Yến Kinh được thành lập vào năm 1980 ở Bắc Kinh, sau hơn 30 năm phát triển, bia Yanjing liên tục trong 11 năm đứng đầu toàn quốc về lượng sản phẩm bia được tiêu thụ, mỗi năm cả nước tiêu thụ hơn 2 tỉ lít bia Yanjing. Để sản xuất bia Yanjing, họ dùng nước khoáng lấy từ dưới lòng đất sâu 300 mét của núi Yến Sơn, nguyên liệu sử dụng lúa mạch thượng hạng, hoa bia nguyên chất, vì lên men ở mức cao, nên bia có vị đắng - ngọt dễ chịu, thơm mùi lúa mạch, vị ngon sảng khoái. Hiện nay, bia Yanjing có bốn loại với độ cồn khác nhau: loại 8 độ, 10 độ, 11 độ, 12 độ với hơn 30 loại sản phẩm từ cao cấp, đến hạng trung bình, phổ thông, bao bì dạng đóng chai, lon, thùng đều có cả, còn có cả bia tươi, có nhiều hương vị, nồng độ cồn, nhiều chủng loại sản phẩm khác nhau để người tiêu dùng lựa chọn, đáp ứng mọi nhu cầu, phù hợp mức chi tiêu khác nhau của người tiêu dùng.

Những năm gần đây, một số thành phố thường hay tổ chức lễ hội bia vào mùa hè. Lễ hội bia không chỉ là dành riêng cho những người thích uống bia, mà còn là nơi vui chơi giải trí cho người dân. Trong ảnh là khung cảnh nhộn nhịp trong lễ hội bia được tổ chức ở The Bund dọc bến Thượng Hải. (Tinh Vi-Trung Tân Xã).

RƯỢU VANG NỔI TIẾNG CỦA TRUNG QUỐC

Từ đời Hán, chậm nhất là thời Tam Quốc, ở khu vực Trung Quốc đã bắt đầu biết dùng nho để làm rượu vang (còn gọi là rượu nho, tiếng Hoa gọi là Bồ đào tửu), nhưng cách làm lúc đó cũng giống như làm hoàng tửu, lại ít người uống rượu vang. Còn ở Tân Cương, dùng nho làm nguyên liệu làm rượu thì rất phổ biến. Theo sách "Sử Ký" ghi chép, năm 138 trước Công nguyên, Trương Khiên được vua nhà Hán phái làm sứ giả sang vùng Tây Vực (chỉ vùng Tân Cương, Tây Á, Trung Á), nhìn thấy "ai ai cũng dùng bồ đào (tức nho) làm rượu, người giàu còn cất trữ hàng vạn thạch (thạch là đơn vị đo lường thời xưa), đến mấy chục năm vẫn không hư hỏng". Thời đó, người Tân Cương đã học cách trồng nho và làm rượu nho từ người Ba Tư (tức Iran).

Quy trình làm rượu vang đơn giản hơn so với làm hoàng tửu, nhưng do nho chỉ ra quả, thu hoạch theo mùa, lại không dễ bảo quản, nho chỉ giữ được trong khoảng thời gian ngắn, nên dùng nho làm nguyên liệu làm rượu có nhiều bất tiện hơn so với dùng nguyên liệu là lương thực. Cũng vì vậy mà ảnh hưởng đến kỹ thuật làm rượu vang, không được nhân rộng và phát triển đại trà trên khắp Trung Quốc.

Đời Đường là thời kỳ văn hóa Trung Quốc giao lưu nhiều với các nước xung quanh, rượu vang đã có sức ảnh hưởng khá lớn ở vùng trung nguyên Trung Quốc. Tại kinh đô Trường An của đời Đường đã xuất hiện nhiều tiệm bán rượu vang, là đặc sản của vùng Tây Vực. Ngoài ra, qua bài thơ Đường "Lương Châu Từ" của nhà thơ Vương Hàn (không rõ năm sinh, năm mất) sáng tác vào thế kỷ VIII càng nhiều người biết đến rượu vang. Bài thơ nổi tiếng đó, được lưu truyền đến nay, nhiều người vẫn hay ngâm nga: "Bồ đào mỹ tửu dạ quang bôi, dục ẩm tì bà mã thượng thôi, túy ngọa sa trường quân mạc tiếu, cổ lai chinh chiến kỷ nhân hồi?" nghĩa là: "Rượu nho kèo chén lưu ly, uống thì trên ngựa tiếng tì dục sôi. Say nằm bãi cát chớ cười, xưa nay chinh chiến mấy ai đã về?" (theo bản dịch của Trần Trọng Kim). Bài thơ đã miêu tả lại cảnh những chiến sĩ vùng biên ải, đánh thắng trận trở về uống rượu nho ăn mừng, đang vui mừng nâng chén, thì lại có chiến tranh xảy ra, các chiến sĩ lại phải khoác áo trở ra sa trường. Tiếng tì bà vang lên dường như thúc giục các chiến sĩ mau mau lên đường, đã khơi dậy cảm xúc của nhà thơ, nên nhà thơ tự hỏi: Xưa nay, những chiến sĩ ra đi chinh chiến vùng biên ải, có mấy ai sống sót trở về?

Thời kỳ Mông Nguyên, bờ cõi được mở mang, triều đình phong kiến rất thích rượu vang, mỗi lần cúng tế tổ tiên ở Thái Miếu đều dùng đến rượu vang. Đồng thời triều đình ra lệnh xây dựng vườn nho ở thành phố Thái Nguyên (tỉnh Sơn Tây) và thành phố Nam Kinh (tỉnh Giang Tô), trong cung còn có cả hầm rượu vang nữa. Nhưng rượu vang thời đó chỉ là thức uống sang trọng dành cho tầng lớp quý tộc.

Trong sách "Bản Thảo Cương Mục" cũng ghi rõ: "Có hai loại rượu nho". Một loại là "dùng nước ép nho lên men làm rượu, cách làm như rượu nếp, nếu không có nước ép nho thì dùng bột quả nho cũng được", một loại là "dùng mấy chục cân nho trộn chung với men đại khúc, cho vào chưng cất, dùng dụng cụ đựng nước rượu nho chảy ra, nước rượu có màu đỏ, cách làm như rượu trắng". Cho thấy, cách làm rượu nho của thời đó, hoàn toàn không phải cách làm rượu vang như hiện nay, mà trong tập sách cổ gồm những văn thư, tư liệu viết vào thế kỷ III đến thế kỷ VIII ở khu vực Turpan Tân Cương được khai quật lên có ghi chép: Cách "làm nát nho thành tương" của nước Cao Xương cổ đại, tức là nghiền cho nát quả nho tạo thành hỗn hợp để làm rượu, cách làm này rất gần với cách làm rượu vang của châu Âu. Đến nay, một số lò rượu nhỏ ở châu Âu vẫn còn sử dụng phương pháp này.

Hai đời Minh, Thanh, nghề làm rượu vang cũng không phát triển hơn, mãi đến năm 1892, thương nhân Hoa kiều Trương Bật Sĩ (1841 - 1916) thành lập Công ty Rượu vang Changyu (Trương Dụ) ở thành phố Yên Đài tỉnh Sơn Đông, nhập hàng trăm loại men, thiết bị từ nước ngoài về, còn mời cả thợ làm rượu là người nước ngoài đến làm việc nữa, thì rượu vang mới bắt đầu phát triển ở Trung Quốc. Ông Trương cho nhập giống nho của châu Âu về trồng trong vườn nho của công ty, bắt đầu tự sản xuất rượu vang. Rượu vang

Changyu thời đó đã có hơn 15 chủng loại rượu vang trắng, vang đỏ, brandy, mở ra một kỷ nguyên mới cho rượu vang Trung Quốc sản xuất theo hướng công nghiệp hóa.

Năm 1949, nước Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa thành lập, cuối thập niên năm mươi, đầu thập niên sáu mươi của thế kỷ XX, Trung Quốc từng nhập khẩu các giống nho từ Bulgaria, Hungary, Liên Xô để làm rượu vang và bắt đầu chọn lựa giống nho phù hợp với Trung Quốc. Năm 1975, Hiệp hội Kỹ thuật nhân giống nuôi trồng nho và sản xuất rượu vang khu vực Hoa Bắc quyết định chọn thị xã Sa Thành, tỉnh Hà Bắc làm nơi phát triển nghề làm rượu vang. Căn cứ vào tình hình thị trường quốc tế thời bấy giờ, cùng với điều kiện, nguyên liệu của địa phương, Hiệp hội quyết định làm rượu vang trắng (Dry white wine). Từ đây, được xem là điểm xuất phát chuyển hướng mới trong sản xuất rượu vang ở Trung Quốc. Năm 1978, chai rượu vang trắng đầu tiên của Trung Quốc được sản xuất ra và xuất khẩu sang nước ngoài. Năm 1979, Trung Quốc cử phái đoàn đầu tiên sang thăm và làm việc với Tổ chức Rượu vang Thế giới (OIV), kể từ đây, nghề làm rượu vang của Trung Quốc chính thức bước ra thị trường thế giới. Năm 1998, Trung Quốc công bố bản Tiêu chuẩn làm rượu vang của Tổ chức OIV bằng tiếng Hoa. Mặc dù Trung Quốc vẫn chưa gia nhập Tổ chức Rượu vang Thế giới OIV, nhưng có đến 2/3 các công ty sản xuất rượu vang đều có ghi rõ "Sản phẩm được sản xuất theo tiêu chuẩn làm rượu vang của Tổ chức Rượu vang Thế giới" trên bao bì sản phẩm và phần giới thiệu trên trang web của họ. Năm 2001, sản lượng, doanh thu và thuế từ rượu vang tăng lên đáng kể, lần đầu tiên trong lịch sử, rượu vang của Trung Quốc vượt xa về doanh thu, mức tiêu thụ so với rượu trắng truyền thống. Ngành sản xuất rượu vang phát triển nhanh chóng, rất nhiều nhà máy, trang trại trồng nho, công ty sản xuất rượu vang mọc lên, kéo dài từ các thành phố ven biển Hoàng Hải, Bột Hải ở phía đông sang tận đến tỉnh Tân Cương ở phía tây Trung Quốc. Nhiều loại rượu vang ngọt (ice wine), rượu vang cao cấp của các trang trại cũng xuất hiện trên thị trường, trong đó hai nhãn hiệu rượu vang Changyu Carbenet và Great Wall (Trường Thành) là nổi tiếng nhất của Trung Quốc.

Trương Bật Sĩ (1841 - 1916), sinh ra tại huyện Đại Phố, tỉnh Quảng Đông, năm 16 tuổi, theo đường biển sang Jakarta, Indonesia (ngày xưa gọi là Badawi, thuộc địa của Hà Lan). Ông từng đi giúp việc, sau đi buôn, rồi làm chủ doanh nghiệp, cũng từng làm chủ khai thác mỏ thiếc ở Jakarta, trở thành một trong những tỷ phú Hoa kiều ở hải ngoại lúc bấy giờ. Sau này, Trương Bật Sĩ vừa là doanh nhân vừa làm quan, được triều đình nhà Thanh phái sang Malaysia làm Lãnh sự ở Penang, rồi nhậm chức Tổng lãnh sự Singapore. Trương Bật Sĩ đã có nhiều công lao trong sự nghiệp xây dựng đất nước, ông tự bỏ tiền đầu tư xây đường sắt liên tỉnh Quảng Đông - Hồ Bắc, đường sắt Chu Giang - Tam Thủy trong tỉnh Quảng Đông. Ông chính là người sáng lập ra công ty sản xuất rượu vang Changyu. Năm 1898, Trương Bật Sĩ đầu tư thành lập hai công ty vận tải đường biển ở Ba Thành (tỉnh Giang Tô) và Achin (thuộc đảo Sumatra của Indonesia).

Rượu vang Changyu Carbenet

Năm 1892, Trương Bật Sĩ đầu tư 3 triệu nén bạc để thành lập Công ty Rượu vang Changyu. Tổng đốc trực thuộc

Tượng ông Trương Bật Sĩ, người sáng lập Công ty Rượu vang Changyu. (Kỳ Ân Chi - Trung Tân Xã).

Trung ương Lý Hồng Chương (1823 - 1901) và quan chức chính yếu Vương Văn Thiệu của triều đình Mãn Thanh đích thân ký sắc lệnh cho phép thành lập. Thầy của vua Quang Tự (1875 - 1908) đời Thanh, đồng thời là Thượng thư bộ Hộ, quân cơ đại thần Ông Đồng Hòa (1830 - 1904) tự tay viết tấm biển tên cho Công ty Rượu vang Changyu. Công ty lấy tên là Changyu (Trương Dụ), Chang là họ Trương của ông Trương Bật Sĩ, "yu" (Dụ) có nghĩa là làm ăn khấm khá, giàu sang, phồn thịnh. Công ty Rượu vang Changyu đã đi tiên phong trong ngành sản xuất rượu vang ở Trung Quốc. Năm 1905, công ty Changyu khánh thành hầm rượu to nhất châu Á thời bấy giờ, năm 1914, công ty chính thức mở hướng kinh doanh ra nước ngoài. Năm 1915, các loại rượu Brandy, rượu vang hồng (Rose wine), rượu vang Traminer, rượu vang trắng Riesling của công ty Changyu đã giành bốn huy chương vàng và giải

Nhà trưng bày triển lãm văn hóa rượu vang Changyu ở công ty, du khách đến tham quan sẽ được mời thưởng thức các loại rượu Brandy, vang trắng, vang đỏ... do Công ty Rượu vang Changyu sản xuất. (Lưu Á Trung-CFP).

thưởng Rượu vang xuất sắc nhất về cho Trung Quốc trong Hội chợ triển lãm quốc tế Panama, điều này đồng nghĩa với lần đầu tiên rượu vang do Trung Quốc sản xuất được thế giới công nhận.

Các loại rượu vang.

Ông Trương Bật Sĩ, người sáng lập ra thương hiệu Changyu, luôn tâm niệm rằng làm rượu vang phải "Đông Tây kết hợp" hỗ trợ lẫn nhau. Do đó, ông đã nhiều lần nhập giống nho thượng hạng của nước ngoài về lai tạo với giống nho dại của Trung Quốc, năm 1931, công ty ông đã lai tạo thành công giống nho mới Gernischt. Đây cũng là giống nho duy nhất do người Trung Quốc lai tạo và được thế giới công nhận. Công ty Changyu dùng giống nho mới Gernischt này làm nguyên liệu chính, bắt đầu sản xuất loại rượu vang mới có hương vị mới. Để người tiêu dùng ấn tượng với sản phẩm mới của công ty, giám đốc công ty Changyu lúc bấy giờ là ông Từ Vọng Chi thấm nhuần quan điểm của người sáng lập phải "Đông Tây kết hợp" nên đã đặt tên cho loại rượu vang mới này là Carbenet. Năm 1937, công ty Changyu chính thức đăng ký nhãn hiệu Carbenet cho sản phẩm của mình và được Chính phủ Trung Quốc chấp thuận. Từ đó trở đi, hơn 70 năm qua, sản phẩm rượu vang của công ty Changyu đều dùng thương hiệu Carbenet này. Rượu Changyu Carbenet thơm mùi thơm của tiêu, giấm, hạt dẻ, trái cây hòa quyện lại, mùi hương đó còn như hơi thở của cỏ non xanh mơn mởn sau cơn mưa. Rượu có vị chua, hơi chát, sau khi uống mùi hương còn vương mãi trong miệng.

Ngày nay, Tập đoàn Rượu vang Changyu đã là tập đoàn sản xuất rượu vang lớn nhất châu Á, mỗi năm sản xuất hơn 80 triệu lít rượu, sản phẩm có mặt ở hơn 20 quốc gia trên thế giới và khu vực.

Rượu vang Great Wall (Trường Thành)

Đầu những năm tám mươi của thế kỷ XX, là thời kỳ cất cánh của ngành sản xuất rượu vang ở Trung Quốc. Hàng loạt các công ty sản xuất rượu vang mọc lên. Năm 1983, Công ty Rượu vang Trường Thành Trung Quốc thành lập ở thị xã Sa Thành tỉnh Hà Bắc, và cũng trong năm đó, công ty đã sản xuất ra chai rượu vang trắng đầu tiên của mình. Năm 1988, công ty chuyên sản xuất rượu vang đỏ (dry red wine) đầu tiên của Trung Quốc có tên Công ty Rượu vang Trường Thành Hoa Hạ thành lập ở huyện Xương Lê tỉnh Hà Bắc. Hiện nay, sản phẩm rượu vang Great Wall đã có hơn 50 loại, gồm vang trắng, vang đỏ, vang sparkling (còn gọi là vang sủi bọt, vang nổ). Sản phẩm rượu vang Great Wall có mặt khắp toàn quốc và xuất sang hơn 20 nước trên thế giới, chiếm 40% tổng sản lượng rượu vang xuất khẩu của cả nước.

Các loại rượu vang Great Wall. (Truy Ảnh-Trung Tân Xã)

Rượu vang Diêm Tĩnh

Thôn Diêm Tĩnh (Tây Tạng) nằm ở vĩ tuyến 29 độ Bắc, trên độ cao gần 2.700 mét so với mặt nước biển, là cửa ngõ để vào Tây Tạng, mấy trăm năm qua, người dân tộc Naxi và dân tộc Tạng hòa bình chung sống tại đây, người dân nơi đây theo tôn giáo Đông Ba giáo và Phật giáo Tạng truyền. Thập niên sáu mươi của thế kỷ XIX, có vài người truyền đạo Thiên Chúa người Pháp cải trang thành người đi buôn đến Diêm Tĩnh, sau đó xây nhà thờ và bắt đầu truyền đạo. Đến nay, nhà thờ Mary Help of Christians Church này là nhà thờ Thiên Chúa giáo duy nhất ở Tây Tạng. Những người truyền đạo này cũng đem theo giống cây nho đến Diêm Tĩnh, dạy cho các tín đồ nơi đây cách làm rượu vang Bordeaux. Ngày nay, có 69% dân Diêm Tĩnh theo đạo Thiên Chúa, họ vẫn giữ được truyền thống tự làm rượu vang, nhưng sản lượng mỗi năm chỉ có 150 lít.

Sức sống mới trong ngành sản xuất rượu vang trên thế giới

Cuối thập niên chín mươi của thế kỷ XX, ngành sản xuất rượu vang của Trung Quốc chuyển hướng sang đầu tư rượu vang chateau (chateau có nghĩa là trang trại, lâu đài, tức là cơ sở sản xuất rượu vang ngay tại trang trại), mở ra một phong

Bên trong hầm rượu của Công ty Rượu vang Great Wall. (Cát Quốc-CFP)

Đạo Thiên Chúa được truyền đến Diêm Tinh từ năm 1865, đến nay cũng đã được một thế kỷ rưỡi, trong ảnh là nhà thờ xây theo phong cách Tây Tạng, nằm ở ven quốc lộ Vân Nam - Tây Tạng, là nhà thờ đạo Thiên Chúa duy nhất ở Tây Tạng.

Sản phẩm rượu vang của trang trại Chateau Sun God.

Giống nho Sauvignon là giống nho có nguồn gốc lâu đời, kể từ năm 1892 lần đầu tiên được nhập vào Trung Quốc đến những năm 90 của thế kỷ XX, giống nho này được nhập vào Trung Quốc với số lượng rất lớn. Hiện nay, giống nho Sauvignon được trồng đại trà ở nhiều tỉnh, thành của Trung Quốc như: Hà Bắc, Tân Cương, Ninh Hạ, Sơn Đông, Cam Túc, Tứ Xuyên...

trào sản xuất rượu vang chateau. Chỉ trong vòng vài năm, các trang trại rượu vang mọc lên như nấm sau mưa, ông Robert Tinlot, nguyên Chủ tịch Tổ chức Rượu vang Thế giới (OIV) đích thân chọn địa điểm để xây hai trang trại rượu vang Afip Chateau ở Mật Vân (ngoại ô Bắc Kinh) và trang trại rượu vang Bodega-langes Chateau ở Xương Lê, tỉnh Hà Bắc cho công ty Changyu. Ngoài ra, còn có trang trại Trung - Pháp ở thị xã Sa Thành, tỉnh Hà Bắc được thành lập theo dự án chương trình hợp tác song phương "Trang trại thí điểm làm rượu vang và trồng nho Trung - Pháp" giữa chính phủ hai nước Trung Quốc và Pháp, trang trại Grace Vineyard Chateau ở Sơn Tây, trang trại Rongzhen Chateau ở Sa Thành tỉnh Hà Bắc, công ty Changyu xây thêm trang trại Cassit Manor ở thành phố Yên Đài, tỉnh Sơn Đông, Hiệp hội Lương thực rượu bia Trung Quốc xây trang trại Chateau Sun God ở Sa Thành, tỉnh Hà Bắc... Năm 2007, trang trại Afip Chateau của công ty Changyu tổ chức Lễ hội Thưởng thức rượu vang lần đầu tiên ở Trung Quốc, giới thiệu sản phẩm rượu vang hảo hạng mới được làm từ giống nho Sauvignon hương vị thơm ngon. Trên Hội chợ triển lãm rượu mạnh và rượu vang thế giới (Vinexpo) lần thứ XV được tổ chức ở vùng Bordeaux của Pháp, ông Robert Tinlot, Chủ tịch Hội đồng thành viên kiêm Viện trưởng danh dự của Học viện Rượu vang Pháp từng phát biểu: "Thị trường mặt hàng tiêu dùng cao cấp ngày càng được mở rộng, các trang trại rượu vang chất lượng cao không ngừng được phát triển, các chuyên viên làm rượu vang lành nghề trên thế giới đổ xô đến làm việc tại Trung

Trang trại rượu vang Afip Chateau của Tập đoàn Rượu vang Changyu nằm trên đồi cao ở khu Mật Vân ngoại ô Bắc Kinh.

Quốc sẽ là những điều kiện thuận lợi cho rượu vang Trung Quốc phát triển theo hướng trang trại, ở Trung Quốc, những trang trại đẳng cấp quốc tế như Afip Chateau của Tập đoàn Rượu vang Changyu đang trên đà phát triển vượt bậc".

Là trang trại rượu vang đẳng cấp thế giới, trang trại Afip Chateau của Tập đoàn Rượu vang Changyu còn cung cấp dịch vụ cho thuê hầm rượu cá nhân. Trong hầm rượu của trang trại chia làm nhiều hầm rượu cá nhân để cho những người có nhu cầu cất trữ rượu vang thơm ngon, quý hiếm của mình thuê dài hạn. Người thuê hầm rượu cá nhân ở Afip Chateau còn được tổ chức những buổi tiệc thân mật để cùng bạn bè thưởng thức, chia sẻ, tận hưởng hương vị rượu ngon của mình cất trữ nữa. Dịch vụ này đang được các đại gia và tầng lớp trung thượng lưu ở Trung Quốc ưa chuộng, đang hình thành một trào lưu giải trí, một hình thức xã giao mới trong xã hội Trung Quốc.

Ông Robert Tinlot, nguyên Chủ tịch Tổ chức Rượu vang Thế giới (OIV), Chủ tịch Hội đồng thành viên kiêm Viện trưởng danh dự của Học viện Rượu vang Pháp, cũng là người đích thân chọn địa điểm cho Tập đoàn Rượu vang Changyu xây trang trại Afip Chateau.

Sản phẩm rượu vang của trang trại Afip Chateau.

PHONG TỤC VÀ LỄ NGHI TRONG YẾN TIỆC

Giả là vật dụng đựng rượu bằng đồng thau dùng trong các lễ cúng tế thường gặp nhất ở đời Thương. Chiếc giả này hiện được cất giữ trong Viện bảo tàng tỉnh An Huy. (Đông Phương IC).

Từ xưa đến nay, lễ nghi trong yến tiệc, uống rượu của người Trung Quốc đều có những quy định cụ thể, trong bối cảnh xã hội thời xưa, rất coi trọng lễ giáo, tôn ti trật tự, hơn nữa người xưa quan niệm "rượu được dùng để thực hiện nghi lễ", nên trong văn hóa uống rượu của người xưa đều có quy định chặt chẽ về địa vị xã hội, chức tước, tuổi tác của những người ngồi cùng uống rượu, ngoài ra còn có những quy định cụ thể về nơi uống rượu, loại rượu, thời gian uống, vật dụng đựng rượu một cách chi tiết trong các trường hợp cụ thể. Ngay cả trong những yến tiệc trang trọng, nghi thức thời nay, dù là bữa tiệc gia đình hay ngoài xã hội, cũng có những lễ nghi nhất định phù hợp với phong tục, tập quán của xã hội đương thời.

VẬT DỤNG ĐỰNG RƯỢU VỪA ĐẸP VỪA LẠ

Người xưa có câu: "Không có vật đựng rượu thì làm sao uống rượu, vật dụng để uống rượu cũng phải có kích cỡ to, nhỏ phù hợp". Vật dụng đựng rượu từ lúc được sản xuất ra, đã được dùng như vật đựng đồ cúng trong tế lễ, có thể nói vật đựng rượu và vật đựng đồ cúng tế có mối quan hệ mật thiết với nhau. Hơn nữa, người Trung Quốc vốn rất coi trọng vấn đề ăn uống, món ngon thì phải có vật đựng tinh xảo, rượu thơm thì phải có vật đựng phù hợp. Do đó, từ xưa đến nay, chủng loại của các vật dụng đựng rượu, uống rượu nhiều vô kể, chất liệu phong phú, có loại bằng gốm, sứ, đồng thau, ngọc, hình dạng độc đáo, phong phú đẹp, lạ. Có thể nói, vật dụng đựng rượu chính là một hình ảnh xã hội thời xưa thu nhỏ, vốn coi trọng lễ nghi, vả lại, mỗi một vật dụng đựng rượu, uống rượu từ kiểu dáng, chất liệu đến công nghệ, kỹ thuật chế tác đều xứng đáng là một "tác phẩm nghệ thuật", cho nên vật dụng đựng rượu là một phần không thể thiếu trong văn hóa rượu Trung Quốc.

Dữu

Dữu là vật dụng dùng để đựng rượu Sưởng. Rượu Sưởng là loại rượu được làm từ cỏ uất kim và hạt kê đen, nước rượu có màu vàng, mùi thơm, là rượu quý hiếm thời bấy giờ. Dữu là một trong các vật dụng bằng đồng thau ở thời Thương đến đầu đời Tây Chu, đến giữa đời Tây Chu, Dữu không còn được dùng làm vật đựng trong tế lễ nữa. Dữu thường có quai để xách, có dạng hình trụ tròn, hình oval, hình chim thú và hình vuông nữa.

Lịch sử quá trình hình thành vật dụng đựng rượu được chia làm năm thời kỳ chính:

1. Thời kỳ đồ đá mới: Thời kỳ này đã có vật dụng đựng rượu nguyên thủy, bắt đầu hình thành vật dụng đựng rượu bằng gốm.

2. Thời kỳ các đời Hạ, Thương, Tây Chu: Vật dụng bằng đồng xanh trải qua quá trình diễn tiến từ sơ khởi, hình thành

đến phát triển, hưng thịnh rồi suy tàn. Vào đầu và giữa đời Thương, vật dụng đựng rượu làm bằng đồng thau được dùng như vật đựng đồ tế lễ, sử dụng rất nhiều, khi sử dụng có những quy định về chủng loại, số lượng kết hợp nhất định, cho thấy chế độ sử dụng vật đựng rượu bằng đồng thau đang được hình thành. Cuối đời Thương, là thời kỳ công nghệ đồng thau phát triển mạnh mẽ, chủng loại và kiểu dáng các vật dụng đựng rượu bằng đồng xanh đã hoàn chỉnh, đầy đủ, có sự phân loại sử dụng theo nhu cầu, theo lễ nghi rõ ràng. Mối quan hệ giữa vật dụng và lễ nghi được xác định. Cuối đời Thương, vật dụng đựng rượu là vật dụng quan trọng nhất trong tất cả các chủng loại vật dụng bằng đồng thau, hình dạng, kiểu dáng cũng đã rất phong phú, đa dạng.

3. Thời kỳ Đông Chu, đời Tần, Hán: Vật dụng đựng rượu chủ yếu bằng sơn mài, đồng thời bắt đầu xuất hiện vật dụng đựng rượu, uống rượu bằng sứ.

4. Thời kỳ từ Ngụy, Tấn, Nam Bắc Triều đến đời Tùy, Đường: Vật dụng đựng rượu, uống rượu chủ yếu bằng sứ, đến đời Tùy, Đường vật dụng dùng để đựng rượu, uống rượu làm bằng vàng, bạc được xem là thời thượng.

5. Thời kỳ các đời: Tống, Nguyên, Minh, Thanh: Các vật dụng đựng rượu, uống rượu bằng sứ phát triển nhanh chóng, đạt đến đỉnh cao của công nghệ chế tác, nhiều kiểu dáng đẹp, tinh xảo, mới lạ, độc đáo không ngừng xuất hiện.

Năm 1979, trong các mộ cổ thuộc di chỉ văn hóa Dawenkou ở tỉnh Sơn Đông, đã phát hiện ra cả bộ vật dụng đựng rượu, uống rượu cách nay 5000 năm, trong đó, có một vật đựng rượu có hình dạng giống cái bát, có quai tròn và một ly rượu có chân rỗng. Do rượu thời đó làm ra không được lắng lọc, mà là chất lỏng dạng sệt, vì vậy, khi nhắc đến rượu, các sách cổ đều dùng từ "ăn rượu" chứ không phải "uống rượu". Do đó, những vật dụng đựng rượu, uống rượu dạng miệng to rộng như bát, sẽ dễ ăn và tiện lợi hơn. Về chất liệu, vật dụng đựng rượu thời đó đa số bằng gốm và xuất hiện một số bằng gỗ trúc quét sơn mài. Công nghệ làm gốm ngày một phát triển, trải qua các giai đoạn gốm màu, gốm xám, gốm đỏ, gốm trắng và gốm đen làm thành các vật dụng đựng rượu như: hồ, tôn, cô. Thời kỳ gốm đen còn xuất hiện ly uống rượu hình vỏ trứng màu đen.

Từ thế kỷ XXI trước Công nguyên, nhà Hạ thành lập, đến năm 476 trước Công nguyên kết thúc thời kỳ Xuân Thu,

Tước

Tước là một trong những vật dụng để uống rượu bằng đồng thau có nguồn gốc lịch sử lâu đời nhất. Trong những vật mà ngành khảo cổ khai quật được từ di chỉ Erlitou (Năm 1959, ở thôn Erlitou, Yanshi trấn, thành phố Lạc Dương, tỉnh Hà Nam phát hiện di chỉ văn hóa trên, di chỉ văn hóa Erlitou có niên đại cách nay khoảng 3500 - 3800 năm, thuộc thời kỳ cuối đời Hạ) đã phát hiện ra "tước". Tước sử dụng rất thường xuyên vào đời Thương, là vật dụng bằng đồng thau không thể thiếu trong các dịp tế lễ, đến đời Tây Chu, tần suất sử dụng giảm dần, cho đến giữa đời Tây Chu thì không thấy sử dụng đến nữa.

Tước bằng đồng thau đời Thương được cất giữ trong Viện Bảo tàng tỉnh An Huy. (Đông Phương IC).

xã hội Trung Quốc lúc bấy giờ thuộc chế độ nô lệ. Chữ Hoa bắt đầu có từ đời Thương, theo sử sách ghi chép, "Hạ thừa thiên mệnh cai quản nhân gian", vua đời Hạ tự cho rằng mình lên ngôi trị vì thiên hạ là thừa lệnh của "Thượng đế", tuân theo "ý Trời". Học theo đời Hạ, vua đời Thương cũng cho rằng tổ tiên của mình có mối quan hệ máu mủ ruột thịt với "Trời", các tổ tiên của mình và Thượng đế đều là thần linh, bản thân mình kế thừa ngôi vị là do chỉ định của tổ tiên, của Thượng đế, qua đó, các đời vua nhà Thương hợp thức hóa quyền uy của mình để dễ bề cai trị. Do đó, trong nghi thức lễ tế Trời chỉ có vua nhà Thương một mình chủ trì, tiến hành để lắng nghe ý chỉ của trời. Sau đó, mệnh lệnh và ý chỉ của Trời, sẽ do vua nhà Thương truyền đạt lại cho các đại thần trong triều và dân chúng nghe để chấp hành. Đời Thương diệt vong, đời Chu thành lập, quyền cai trị dân chúng theo "thiên mệnh" của đời Hạ, Thương truyền đến đời Chu đã có thêm yếu tố mới, phát triển thành thuyết "Trời trao

Chiếc tôn bốn ngạnh có hoa văn hình mặt thú bằng đồng thau thuộc đầu thời kỳ Tây Chu, hiện đang được cất giữ trong Viện Bảo tàng tỉnh An Huy. (Đông phương IC).

quyền cai trị cho những người có tài, có đức", mở đầu cho nền chính trị thần quyền chuyển hướng sang nền chính trị thế tục. Trong thời kỳ Tây Chu, "lễ" chỉ là những chuẩn mực, quy phạm của giới quý tộc, giai cấp chủ nô lệ để ràng buộc, ổn định nội bộ, chứ không mở rộng ra toàn xã hội, dân thường không phải chịu sự ràng buộc của "lễ" quy định. Nguyên tắc chủ yếu của "lễ" thời kỳ Tây Chu là: người thân thì phải gần gũi nhau, người có địa vị, chức tước thì phải kính trọng, người lớn tuổi thì phải tôn trọng, nam nữ phải có sự khác biệt, cai trị đất nước rộng lớn cũng giống như quán xuyến một đại gia đình vậy, phải có tôn ti trật tự, thứ tự cấp bậc. Từ đó, các đời sau này đều quan niệm "lễ" chính là nội dung trọng tâm trong chế độ tông pháp, trở thành quan điểm, tư tưởng thống trị của xã hội Trung Quốc phong kiến cổ đại.

Chế độ, quy định về lễ nghĩa, lễ nghi ngày càng được hoàn thiện hơn vào đời Hạ, Chu. Lễ nghi trong uống rượu, sử dụng rượu là một trong những lễ nghi quan trọng. Hơn nữa, những vật dụng đựng rượu, uống rượu bằng đồng thau được sử dụng như vật đựng đồ cúng tế trong tế lễ chứ không phải chỉ sử dụng trong cuộc sống hằng ngày, những vật dụng này đã có tầm quan trọng và sức ảnh hưởng rất lớn trong lịch sử di sản văn hóa vật chất của Trung Quốc. Những vật dụng đựng rượu, uống rượu có phân loại theo hình dạng, phân công về chức năng sử dụng khá chi tiết, những quy định khi phối hợp sử dụng những vật dụng này với nhau, trường hợp nào thì sử dụng vật dụng nào theo hoa văn trên vật dụng... đều là những mặt biểu hiện của "lễ". Triều đại khác nhau, hoặc cùng một triều đại, nhưng khác giai đoạn, sẽ có những quy chế sử dụng những vật dụng này khác nhau, nội dung trọng tâm của "lễ" thay đổi, dẫn đến quy chế sử dụng những vật dụng đựng rượu, uống rượu cũng thay đổi theo. Nhất là vào đời Thương, kỹ thuật chế tác của công nghệ làm đồ đồng thau được nâng cao đáng kể, các vật dụng đựng rượu, uống rượu bằng đồng thau phát triển tột đỉnh, do đó, chủng loại, hình dạng của những vật dụng này rất phong phú, đa dạng, gồm: tước, giác, cô, chí, giả, tôn, hồ, dữu, phương di, quang, lôi, phẫu, bẫu, hòa, đấu, chước... Mỗi một loại đều có nhiều hình dạng, kiểu dáng khác nhau, thịnh hành trong một khoảng thời gian nhất định. Thời đó, còn có những dòng tộc chuyên làm nghề sản xuất vật dụng đựng rượu, uống rượu như "tộc trường chước" (chuyên sản xuất những chiếc thìa dài), "tộc vĩ chước" (chuyên sản xuất những chiếc thìa ngắn). Quan trọng hơn là vào đời Thương,

Tôn

Tôn là vật dụng đựng rượu bằng đồng thau cỡ lớn, bắt đầu xuất hiện vào đầu đời Thương, được sử dụng kéo dài đến thời kỳ Chiến Quốc. Hình dạng của tôn được chia làm tôn miệng rộng, tôn giống hình cô, tôn hình chim thú.

Bình có quai xách bằng sứ màu nâu đất phủ men với họa tiết hình hoa làm nổi được sản xuất bởi lò gốm sứ Trường Sa vào đời Đường. Hiện chiếc bình được cất giữ trong Viện Bảo tàng tỉnh An Huy. (Đông Phương IC).

Chiếc hồ có tay cầm hình rồng bằng đồng, có nắp mạ bạc đời Thanh. (CFP)

vật dụng đựng rượu dùng như vật dụng đựng đồ cúng tế trong tế lễ đã có quy chế rõ ràng, trong các lễ hội lớn hay trong các buổi cúng tế đều sử dụng đến vật dụng đựng rượu, uống rượu. Qua đó cho thấy, người đời Thương đã rất chuộng uống rượu. Các tư liệu cổ, sử sách cổ và chữ Hoa cổ (kim văn, tức chữ đúc trên các vật dụng bằng đồng thau) đúc trên kim loại đều có ghi chép rằng: Đời Thương do say rượu, mê rượu mà mất nước, cho thấy vật dụng đựng rượu cũng như vật dụng tế lễ có vai trò và vị trí rất quan trọng trong xã hội, trong cuộc sống của người đời Thương.

Đến thời kỳ Tần, Hán, một số vật dụng dùng để đựng rượu và uống rượu bằng sơn mài bắt đầu thịnh hành ở miền Nam Trung Quốc. Đa số là vật dụng đựng rượu bằng sơn mài rất được ưa chuộng. Trong 11 ngôi mộ cổ đời Tần được khai quật ở tỉnh Hồ Bắc, có đến 114 chiếc tách uống rượu có quai bằng sơn mài. Trong mộ cổ đời Hán được khai quật ở khu vực Mã Vương Đôi (Mawangdui) thành phố Trường Sa, tỉnh Hồ Bắc, cũng phát hiện có 90 chiếc tách sơn mài. Theo sử sách ghi chép, thời đó, chưa có ghế, trong bữa tiệc mọi người thường trải chiếu để ngồi uống rượu. Vật đựng rượu đặt ở giữa tấm

Bình rượu khắc hoa văn phủ men đen của dân tộc Tangut đời Tây Hạ. (CFP).

Bình bằng đồng thau

Bình bằng đồng thau bắt đầu xuất hiện vào giữa đời Thương, trải qua thời gian hơn 1.300 năm sau, đến đời Hán, bình bằng đồng thau vẫn là một trong những vật dụng đựng rượu thường gặp nhất. Do bình bằng đồng thau được thịnh hành trong một khoảng thời gian khá dài nên hình dạng, kiểu dáng của bình có nhiều biến tấu, thay đổi khá đa dạng, gồm các loại bình như: bình có quai xách, bình dẹt, bình cổ cao thân tròn, bình hình vuông, bình hình oval...

Bình rượu bằng sứ Thanh Hoa (họa tiết màu xanh trên nền sứ màu trắng) đời Càn Long nhà Thanh (1736 - 1795). (CFP).

chiếu, vá múc rượu bỏ vào trong vật đựng rượu, những chiếc tách uống rượu sơn mài đó cũng đặt dưới sàn nhà. Đến đời Ngụy, Tấn, vật đựng rượu thường có dạng cao, thon, để phù hợp với tư thế ngồi của mọi người.

Đồ sứ bắt đầu có từ đời Đông Hán, bất kể là dụng cụ để nấu rượu, đựng rượu hay uống rượu, đa số đều được làm bằng sứ. Kỹ thuật công nghệ làm sứ ngày càng phát triển bền vững, tay nghề thuần thục, những vật dụng đựng rượu, uống rượu có lớp men phủ rất tỉ mỉ, đều đặn, hình dạng, kiểu dáng đẹp đẽ, tinh xảo là sản phẩm của nhiều lò sản xuất sứ thời bấy giờ. Đến đời Đường, bắt đầu có bàn ghế, đã làm thay đổi thói quen của người dân trong yến tiệc, ảnh hưởng đến lễ nghi trong uống rượu, kể cả những chiếc tách dùng để uống rượu cũng thay đổi kiểu dáng, kích cỡ trở nên nhỏ gọn, thấp bé hơn để phù hợp với phong tục, thói quen và lễ nghi uống rượu trên bàn tiệc. Đời Tống, người dân có thói quen hâm rượu, làm nóng rượu trước khi uống, nên thường hay sử dụng vò và bát để đựng và uống rượu. Đến đời Minh, xuất hiện nhiều vật dụng đựng rượu bằng sứ Thanh Hoa (họa tiết màu xanh trên nền sứ trắng), sứ Dứu Lý Hồng (họa tiết màu đỏ thẫm trên nền sứ trắng, có phủ men). Đến đời Thanh, xuất hiện các vật dụng đựng rượu, uống rượu bằng sứ màu (vẽ họa tiết nhiều màu trên nền sứ trắng), sứ màu enanels (họa tiết nhiều màu có mạ hay viền kim loại), sứ màu Famille Rose Decoration (vẽ họa tiết trang trí nhiều màu trên nền sứ màu). Có thể nói, đời nào cũng có những vật dụng đựng rượu nổi tiếng độc đáo để chứa rượu ngon danh tiếng.

TỬU LỄ VÀ TỬU ĐỨC

Trung Quốc vốn là một quốc gia xem trọng lễ giáo, bắt đầu từ thời kỳ Tây Chu, với tư cách là một trong những nghi lễ quan trọng trong xã hội coi trọng lễ giáo nghi thức, tửu lễ (lễ nghi trong uống rượu) đã bắt đầu được hệ thống hóa và được quy định rõ ràng. Tửu lễ trong thời kỳ Tây Chu được đúc kết bằng bốn chữ: Thời, Tự, Độ, Lệnh. "Thời" nghĩa là uống rượu phải đúng lúc đúng thời, chỉ được uống rượu trong các trường hợp như lễ quán (tức lễ đội mũ), hôn lễ, tang lễ, tế lễ hoặc các buổi tiệc ăn mừng; "Tự" nghĩa là khi uống rượu phải tuân theo trình tự kính rượu như sau: kính rượu cho trời, đất, quỷ, thần, người, đối với người thì phải kính rượu cho người già trước, rồi kính rượu cho những bậc tôn kính; "Độ" là chỉ uống rượu phải có mức độ nhất định, không được uống rượu làm quàng; "Lệnh" là chỉ phải có tửu quan thi hành tửu lệnh trong các buổi yến tiệc, người uống rượu không được tùy ý làm theo ý mình. Nếu làm trái với bốn quy định nói trên thì được xem là làm trái lễ giáo. Những lễ nghi này được xây dựng trên nền tảng tư tưởng luân lý

Khi rót rượu, kính rượu thì phải rót đầy ly mới được xem là đúng lễ nghi, khi uống rượu thì phải có chừng mực. Thông thường những người thân thuộc khi tụ tập ăn uống sẽ dùng một cái ly lớn để đựng rượu, mục đích là để tiện lợi hơn, trong các buổi yến tiệc chính thức thì lại bày các kiểu ly uống rượu nhỏ nhắn, tinh tế. (Đông Phương IC)

Nho giáo truyền thống. Nho giáo không phản đối uống rượu, cho rằng việc dùng rượu để cúng tế tổ tiên và thần thánh, kính lão mời khách, đều phù hợp với quan niệm đạo đức; nhưng bình thường nên hạn chế uống rượu để tiết kiệm lương thực, nghiêm cấm hành vi sa đà chè chén. Có thể nói, biết hạn chế khi uống rượu là tư tưởng trọng tâm trong tửu lễ của Trung Quốc.

Trong các cuộc yến tiệc chính thức trong thời cổ đại, nghi thức uống rượu được thực thi giám sát bởi quan tửu lệnh, những người vi phạm nghi thức đều bị quan tửu lệnh trục xuất khỏi buổi tiệc, thậm chí có một số triều đại còn dùng quân pháp để quản lý việc uống rượu, những quan viên tham gia yến tiệc nhưng không phục tùng theo mệnh lệnh của quan tửu lệnh còn có thể bị xử trảm. Uống rượu là để tuân thủ theo tửu lễ và còn phải giữ được tửu đức (nghĩa là phẩm chất, đạo đức của con người khi uống rượu). Cổ nhân khi uống rượu, đề xướng "Ôn Khắc", "Kinh Thi - Tiểu Nhã" có câu: "Nhân chi tể thánh, ẩm tửu ôn khắc." Cho dù uống rượu rất nhiều, nhưng vẫn có thể kiểm soát hành vi lời nói của mình, đảm bảo sao cho không bị lỡ lời và không đánh mất hình tượng trong suốt buổi yến tiệc. Cũng trong "Kinh Thi", còn có ghi chép lời phê bình đối với những người không giữ được tửu lễ, trong tập thơ đã ghi chép rằng những người đó sau khi say rượu, ngoại hình diện mạo lôi thôi lếch thếch, đứng ngồi vô trật tự, khoa chân múa tay, nói năng thất lễ, và nhấn mạnh quan tửu giám và tửu lệnh phải duy trì trật tự, nhằm đảm bảo cho buổi yến tiệc theo đúng lễ nghi, dạy mọi người không nên trở thành những kẻ "tam tước bất thức (quá sa đà chè chén, không có giới hạn nhất định)", uống rượu một cách vô độ. Và một tác phẩm kinh điển của Nho giáo khác là "Lễ Ký" cũng ghi rõ quan niệm về "Tam Tước": "Quân tử chi ẩm tửu dã, thụ nhất tước nhi sắc sái như dã, nhị

tước nhi ngôn ngôn tư, lễ dĩ tam tước nhi du du, dĩ thoái, thoái tắc tọa." (tạm dịch: Bậc quân tử khi uống rượu, uống một ly vẫn giữ vẻ tôn kính trang nghiêm, uống hai ly vẫn mang vẻ hòa nhã tôn kính, uống ba ly vẫn mang vẻ tôn kính vui mừng, rồi lui khỏi bàn tiệc, lui nghĩa là ngồi vào ghế). Trong buổi yến tiệc, chủ và khách phải nghiêm khắc tuân thủ lễ nghi ngừng sau "tam tước", có chừng mực và có điều độ, vẫn giữ phong thái ung dung và lễ độ. Các triều đại sau đó, tuy rằng vật dụng chứa rượu có thay đổi, nồng độ của rượu cũng có đặc điểm khác hơn, nhưng mọi người vẫn xem việc uống rượu có chừng mực là nội dung quan trọng trong việc tuân thủ tửu lễ và xem trọng tửu đức và vẫn duy trì tư tưởng này. Đến đời nhà Thanh, có một nhà văn tên là Trương Tấn Thọ đã viết nên tác phẩm "tửu đức", tác phẩm này nhanh chóng được lưu truyền và được xem là hình ảnh phản chiếu chân thật trào lưu tiệc tùng thời đó: uống ít, tùy hứng, khách uống hết mình, vừa thoải mái nhưng cũng không quá đà, thỏa thích vui chơi theo ý mình, không ép rượu; không những đề cập đến việc tửu lượng của mỗi người mỗi khác, do đó phải tôn trọng lẫn nhau, mà còn nói rằng không nên ép khi kính rượu hoặc mời rượu người khác.

Tóm lại, nghi thức uống rượu thời cổ từ cung đình cho đến tầng lớp thường dân đều gói gọn trong các nội dung sau, đó là khi chủ nhà và quan khách cùng uống rượu, đầu tiên phải quỳ lạy nhau; trước khi người già uống rượu, người trẻ tuổi phải quỳ lạy trước, rồi mới vào chỗ ngồi của mình. Sau khi những người uống rượu bày tỏ lòng kính trọng xong, phải vẩy chút rượu lên mặt đất, nhằm bái lạy ơn dưỡng dục của đất. Tiếp theo đó quan khách hớp ngụm rượu nhỏ, và khen tặng chủ nhà chiêu đãi rượu ngon, hai bên cùng nâng ly, và uống cạn. Nghi thức kính rượu cho trời đất khi uống rượu đến nay vẫn còn được duy trì và diễn ra ở một số làng quê hẻo lánh và ở các làng bản của dân tộc thiểu số, biểu thị sự kính trọng và lòng cảm kích đối với trời đất.

Trong buổi yến tiệc, chủ nhà dâng rượu kính mời quan khách được gọi là "Thù (mời rượu)", quan khách phải nâng ly kính lại chủ nhà gọi là "Tạc", giữa quan khách với nhau cùng nâng ly kính rượu nhau được gọi là "Lữ Thù", nâng ly kính rượu cho những người cùng bàn theo tôn ti trật tự thì gọi là "Hành Tửu". Khi kính rượu, người kính rượu và người được kính rượu đều phải đứng dậy, phải nói vài lời kính rượu. Thông thường thì chỉ kính khoảng ba ly rượu. Nghi thức uống rượu kính lão biểu hiện ở việc người trẻ tuổi chỉ được nâng ly khi được sự cho phép của người lớn tuổi; khi uống rượu, nếu rượu trong ly của người lớn tuổi vẫn chưa uống cạn, thì người trẻ tuổi không được uống hết, khi rót rượu thì phải theo thứ tự tôn ti lão ấu. Thói quen này vẫn được duy trì và thực hiện trong các buổi yến tiệc chính thức ngày nay.

Và muốn hiểu được tửu lễ trong thời đại ngày nay của Trung Quốc, thì phải bắt đầu từ phương pháp rót rượu trong các buổi yến tiệc. Có một câu

nói rất phổ biến là "rượu đầy trà nửa", nghĩa là khi tiếp đãi quan khách, rót rượu thì phải rót đầy, nhưng không được tràn ra ngoài, rượu quá ít thể hiện sự bất kính đối với khách; nhưng khi rót trà cho khách, chỉ rót nửa ly hoặc hơn nửa ly một chút là được, nếu lỡ tay rót đầy thì sẽ khiến cho khách hiểu lầm là khách không được hoan nghênh, chủ nhà muốn khách về sớm.

Khi rót rượu, chủ nhà hoặc nhân viên phục vụ phải rót rượu mời người khách chính trước, rồi sau đó mới rót rượu mời những người khách còn lại, thông thường thì phải rót theo ngược chiều kim đồng hồ, rót rượu cho từng khách ở phía bên phải, cuối cùng là rót cho mình. Nếu uống rượu trắng hoặc bia thì phải "rót đầy", nhưng nếu uống rượu vang, thì phải làm theo thói quen uống rượu vang. Trước khi uống ly thứ nhất, thông thường chủ nhà phải nói lời chúc rượu. Nội dung của lời chúc rượu sẽ dựa trên lý do của buổi tiệc, hoặc cũng có thể nói tùy hứng hoặc đọc theo nội dung chuẩn bị trước, ví dụ như khi tụ tập bạn bè cũ, có thể nói lên sự nhớ nhung trong bao năm xa cách và lòng tôn trọng tình nghĩa bạn bè của mình; hay như trong tiệc rượu mừng thọ, thì có thể chúc mừng chủ nhân buổi tiệc có sức khỏe dồi dào và sống lâu trăm tuổi, lời chúc rượu thường ngắn gọn, có tính văn vẻ, vừa là lời bộc bạch cá nhân của chủ nhà, và cũng phải phù hợp với không khí vui vẻ của buổi tiệc.

Sau khi kính rượu xong, theo lệ thì chủ nhà phải nhắc quan khách uống cho thỏa thích. Sự hiếu khách của người Trung Quốc được thể hiện hết trên bàn tiệc, mối giao hảo giữa người với người sẽ được thăng hoa trong quá trình kính rượu mời rượu. Trong các buổi tiệc mang tính giao tiếp làm ăn, chủ nhân buổi tiệc thường mời khách uống cho thỏa thích. Sau khi chủ nhà nâng ly tuyên bố lý do buổi tiệc, thì sẽ mời những người cùng bàn cạn ly, chủ nhà và khách cùng đứng dậy, chủ nhà phải uống cạn rượu trong ly của mình trước, và cho mọi người xem chiếc ly đã được uống cạn, để tỏ rõ sự kính trọng đối với khách đến dự, và mời quan khách cạn ly. Nghi thức này tối đa chỉ thực hiện ba lần, được gọi là "ba ly đầu". Ngoài những người đã tuyên bố không thể uống rượu ngay từ lúc nhập tiệc ra, những người còn lại đều phải uống cạn ba ly đầu tiên.

"Hồi kính" là việc khách kính rượu lại chủ nhà. Việc này cũng rất quan trọng, số lần "hồi kính" không có giới hạn, về cơ bản được quyết định dựa trên tửu lượng của khách. Nếu trong buổi yến tiệc chỉ có chủ nhà đi mời rượu, nhưng khách lại không mời lại, thì không khí buổi tiệc sẽ rất lạc lõng.

"Hỗ kính" thường được dùng để chỉ việc những người trong bàn tiệc nâng ly mời rượu lẫn nhau sau khi chủ nhà và người khách quan trọng nhất kính rượu và hồi kính xong. Căn cứ theo nghi thức lễ nghĩa, hành động này không những không bị chủ nhà xem là thất lễ, mà còn được sự hưởng ứng của chủ nhà. Thông thường trong các buổi tiệc tùng, chủ nhà do lịch sự và hiếu khách nên luôn muốn khách đến dự tiệc đều ăn uống và nói cười thỏa

thích, mối quan hệ của mọi người cũng trở nên thân mật, tự nhiên hơn thông qua việc mời rượu lẫn nhau.

Câu tục ngữ "rượu mời không uống, uống rượu phạt", nghĩa đen là chỉ những hình phạt dành cho những người vi phạm tửu lễ, cũng là một hình thức "kính rượu". Ngày nay, "rượu phạt" thường gặp nhất trong các buổi tiệc tùng giữa những người quen thân với nhau, thường sẽ phạt người đến trễ một ly, mục đích chính không phải là trừng phạt, mà thường mang ý nghĩa đùa giỡn, mục đích là giúp cho không khí buổi tiệc càng thêm náo nhiệt, vui vẻ.

Do chất cồn trong rượu có tác dụng kích thích đối với tâm trạng, tư duy, cơ thể và lời nói, hành vi của con người, người Trung Quốc đã tổng kết ra một số các quy tắc uống rượu, ngoài quy tắc cấm trẻ em uống rượu ra, các quy tắc như "ba điều cấm", "năm uống", "bảy kị" được đề cập nhiều nhất trong các buổi tiệc tùng của người lớn.

Một trong "ba điều cấm" là, cấm uống rượu vào buổi sáng, uống rượu khi đói bụng sẽ kích thích hệ thống đường ruột, ảnh hưởng xấu đến cơ thể; thứ hai là cấm thi thố, hiếu thắng so tài nhậu, hoặc chơi trò đoán số phạt rượu tuy rằng sẽ tăng thêm không khí cho buổi tiệc, nhưng nếu lấy những việc này làm lý do để nhậu nhẹt thì không được hoan nghênh, bởi vì nhậu nhẹt quá đà không những ảnh hưởng đến sức khỏe, mà còn dễ dẫn đến những hệ lụy ngoài ý muốn do say xỉn nên không kiểm soát được bản thân; thứ ba là cấm một người nhậu nhẹt liên tục trong một ngày hoặc mấy ngày liên tiếp, mà chủ trương uống rượu có điều độ và có giới hạn nhất định.

"Năm uống" là những tiêu chuẩn đưa ra phải thực hiện khi uống rượu: một là khi uống rượu phải có những món nhâm nhi, nhất là phải ăn một ít thịt để bảo vệ cho hệ đường ruột; hai là khi uống rượu phải nhấm nháp từ từ, thưởng thức vị rượu, kiêng kị việc uống rượu quá nhanh; ba là trong lúc uống rượu phải ngồi trong tư thế thoải mái, tránh mượn rượu làm quàng, cầm ly rượu đi loanh quanh; bốn là phải uống rượu có nhãn hiệu đàng hoàng, không uống loại rượu không rõ nguồn gốc xuất xứ; năm là phải biết kiềm chế khi uống rượu.

"Bảy kị" là chỉ những điều cấm kị liên quan đến việc uống rượu: một là kị uống lạnh; hai là kị uống rượu khi đang lên cơn giận dữ; ba là kị pha lẫn lộn nhiều loại rượu khi uống; bốn là kị uống quá mức tửu lượng của mình; năm là kiêng kị việc tắm rửa ngay sau khi uống rượu; sáu là kị uống rượu khi mang thai; bảy là kị quan hệ tình dục sau khi uống rượu trong thời kỳ sinh đẻ.

Ngoài việc xem trọng tửu đức khi uống rượu, người Trung Quốc cũng rất xem trọng tửu đức trong quá trình làm rượu và tiêu thụ - trong quá trình sản xuất rượu đều nghiêm khắc tuân thủ các quy trình chế tác và tiêu chuẩn chất lượng, không bớt xén nguyên liệu, hoặc dùng nguyên liệu có chất lượng

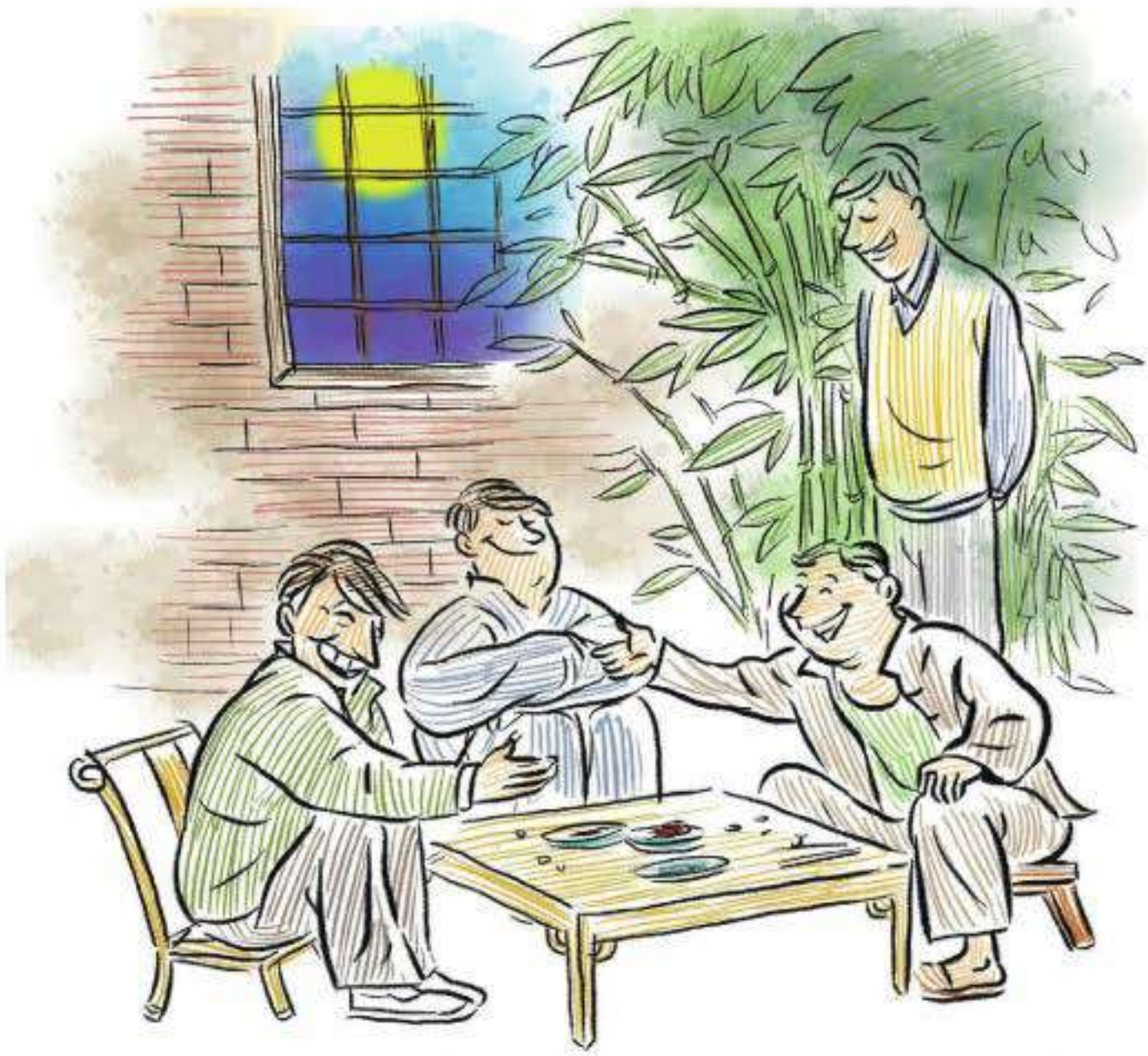
xấu thay thế; khi bán rượu thì luôn bán đúng giá và bán hàng thật, không gian lận số lượng. Những thương hiệu rượu truyền thống của Trung Quốc được tồn tại và không ngừng phát triển thịnh vượng qua hàng trăm ngàn năm là do nhà sản xuất lúc nào cũng tâm niệm rằng phải đặt chất lượng sản phẩm lên hàng đầu, xem trọng chữ tín trong tửu đức.

Lịch sử rượu của Trung Quốc rất lâu đời, tư tưởng tôn sùng rượu rất phổ biến, nhưng tác hại của việc nghiện rượu lại không quá nghiêm trọng, nguyên nhân quan trọng nhất là do bắt đầu từ đời nhà Chu, đã chủ trương đẩy mạnh "tửu Lễ" và "tửu đức", hơn nữa các triều đại sau đó cũng có những quy định liên quan đến việc "cấm rượu", xuất phát điểm của những quy định này trước hết chỉ là muốn bảo đảm an ninh lương thực, kế đến là không muốn việc nấu rượu ảnh hưởng đến sự ổn định của chính quyền, chứ hoàn toàn không phải do tệ nạn chè chén say xỉn trong xã hội. Trên lịch sử Trung Quốc đã có những cuộc cấm rượu với quy mô lớn, trong đó có 15 cuộc có sử liệu ghi chép, mỗi lần cấm rượu đều ra pháp lệnh quy chế chính thức, hiệu quả thu được cũng rất rõ rệt. Điều này chứng tỏ thái độ của người Trung Quốc đối với rượu rất rõ ràng và rất lý tính.

TRÒ CHƠI TRÊN BÀN RƯỢU

Quan tửu lệnh là chức quan có trách nhiệm giám sát việc thực thi các nghi thức uống rượu trong các buổi yến tiệc của vua chúa thời cổ đại, do những viên quan này có quyền can thiệp vào nghi thức thói quen uống rượu trong các buổi yến tiệc, nên rất được những người tham gia buổi tiệc tôn trọng. Cùng với sự gia tăng trong chức năng giải trí của việc uống rượu, những tửu lệnh đơn thuần dùng để giám sát và trừng phạt khi uống rượu ngày càng được mở rộng, những văn nhân nho sĩ tranh tài cao thấp, dẫn dụ ra những điển tích sách vở để chơi "trò chơi văn tự", những dân thường thì lại thích chơi "trò chơi chữ số" thông minh mang tính giải trí, thế là trong các buổi yến tiệc đã xuất hiện những "tửu lệnh" kết hợp giữa các yếu tố tri thức, trí tuệ, giải trí, giáo dục, những người uống rượu dùng tửu lệnh để sáng tạo ra trò chơi, tự giải trí với nhau, mượn rượu để tăng thêm không khí bàn tiệc. Đến nỗi trong xã hội Trung Quốc hiện nay, dù là ở thành thị hay ở nông thôn, ai ai uống rượu cũng đều biết tửu lệnh, chủng loại của tửu lệnh cũng rất đa dạng và phong phú. Dưới đây chúng tôi sẽ giới thiệu vài trò tửu lệnh thường gặp nhất.

Trò đoán số: Đây là trò chơi trên bàn rượu thịnh hành nhất ở Trung Quốc, thông thường thì có hai người cùng đấu với nhau, người thắng cuộc thì không phải uống rượu, người thua thì phạt uống rượu. Cách chơi là hai người cùng oản tù tì, khi xòe ngón tay ra thì phải đọc ra các con số từ 0 - 10, nếu có một người đọc đúng số ngón tay mà người kia xòe ra, thì sẽ



Dù là ở thành thị hay ở nông thôn, đều có nhiều người thích chơi các trò tửu lệnh khi uống rượu, tự giải trí với nhau, mượn rượu để tăng thêm không khí bàn tiệc. (Hồng Diệp-CFP).

thắng; nếu hai người đều chưa đoán đúng số ngón tay xòe ra, thì sẽ tiếp tục chơi và tiếp tục đoán. Khi chơi trò chơi này thì phải tuân thủ những quy tắc sau: một là không thể chỉ xòe ra một ngón út - vì ở Trung Quốc kiểu để tay này biểu thị ý xem thường và khinh miệt người khác; hai là khi đưa tay ra, ngoại trừ trường hợp biểu thị số không, thì nhất định phải có một ngón cái hoặc một ngón út kết hợp với các ngón khác; ba là con số đọc lên phải nhỏ hơn con số mà ngón tay của mình xòe ra cộng với 5. Nếu vi phạm ba nguyên tắc trên thì cũng bị cho là thua. Khi chơi thì cũng có câu đọc và phải đọc theo nhịp. Do trò chơi này tương đối phức tạp, thường được giao kèo trước khi chơi là trong ba ván nếu thắng hai ván thì sẽ thắng, hoặc là trong năm ván nếu thắng ba ván thì sẽ thắng. Nếu những người trong bàn tiệc cùng tham gia chơi, thường sẽ bắt đầu từ một người nào đó, và chơi theo kiểu vòng loại giữa hai người đấu với nhau.

Trò chơi Oẳn tù tì: "Cục đá" tức là nắm đấm, "kéo" chính là xòe ngón trỏ và ngón giữa làm thành hình cây kéo, "vải" nghĩa là xòe năm ngón tay ra thành một bàn tay. Do kéo có thể cắt vụn miếng vải, vì vậy khi một người xòe

ra ngón trỏ và ngón giữa làm kéo và một người xòe ra bàn tay làm vải, thì "kéo" sẽ là bên thắng; và miếng vải có thể gói cục đá lại, do đó người xòe bàn tay sẽ thắng người đưa nắm đấm, nghĩa là người ra "vải" sẽ thắng người ra "cục đá"; kéo không cắt được cục đá, vì vậy người ra "cục đá" sẽ thắng người ra "kéo"; nếu ra giống nhau thì sẽ huề, không thắng thua. Trò chơi này có thể chơi hai người, hoặc ba người cũng được, và cũng là phạt người thua cuộc uống rượu, nếu số bàn huề quá nhiều thì những người tham gia có thể giao kèo lại cùng phạt nhau uống một lần, và lượng rượu phạt mỗi lần chơi đều phải được thỏa thuận trước khi chơi.

Hổ, gậy, gà, sâu: Trò chơi này dựa trên sự so sánh tương quan lực lượng mạnh yếu của các biểu tượng con hổ, con gà, con sâu, cây gậy: hổ ăn gà, gà ăn sâu, sâu đục khoét gậy, gậy đánh hổ. Khi tham gia trò chơi, hầu như những người tham dự đều cầm một cây đũa, đưa cây đũa vẽ biểu tượng ký hiệu theo nhịp và đọc tên của "ký hiệu" đó. Nếu hai con vật đứng cạnh nhau trong "dây thức ăn" nói trên gặp nhau, thì người nói con vật "yếu thế" hơn sẽ bị phạt uống rượu; nếu hai con vật nêu ra không đứng cạnh nhau, thì ván này được xem là huề nhau, và tiếp tục chơi. Kiểu trò chơi này thường gồm hai đến bốn người chơi, nhưng thông thường thì nếu số người chơi càng đông thì số rượu mà bên thua bị "phạt" cũng nhiều hơn.

Đếm bảy: Trò tửu lệnh này là trò chơi thập thể. Cách chơi là đếm số, bắt đầu từ một người bất kỳ, người này đếm từ số "1", những người còn lại lần lượt đếm theo thứ tự, nhưng khi đếm đến số "7", hoặc có số "7" trong đó, hoặc các số là bội số của "7", người đến lượt sẽ không được đọc số này lên, mà chỉ nói "qua" hoặc dùng động tác biểu thị - ví dụ như gõ nhẹ lên bàn, xem như là đã qua lượt của mình, khi đếm hết 49 được xem là xong một vòng, sau đó sẽ đếm lại. Nghĩa là, khi đếm số, không những không cho phép đọc các con số 7, 17, 27, 47, mà còn không được nói các số 14, 21, 28, 35, 42, 49. Ai nói sai thì sẽ bị phạt uống rượu. Trò chơi này nhìn sơ qua tưởng rất đơn giản, chủ yếu thi thố sức tập trung của người chơi và cũng kiểm tra tư duy của người chơi có theo quán tính không, thông thường trong lần chơi đầu tiên ít khi có thể thuận lợi đếm đến hết một vòng mà không bị sai số nào.

Lệnh tượng đất: Trò tửu lệnh này do một "quan tửu lệnh" được bầu bởi những người tham gia buổi tiệc phát hiệu lệnh, thông thường thì "quan tửu lệnh" sẽ tự uống một ly rượu lệnh trước, rồi tranh thủ lúc mọi người không để ý thì sẽ kêu một tiếng: "Hành (thực hiện) lệnh tượng đất". Thế là, những người trên bàn tiệc dù là đang nói chuyện, đang nâng ly, hoặc đang gắp thức ăn, đều phải giữ yên bất động như tượng trong vòng một phút. Ai bật cười, nói chuyện hoặc nhúc nhích, thay đổi động tác trước, thì sẽ bị phạt uống một ly rượu. Nếu mọi người đều không vi phạm, thì có nghĩa là "quan tửu lệnh" chọn thời điểm phát hiệu lệnh không đúng, do đó "quan tửu lệnh" cũng bị phạt một ly, sau đó đổi một "quan tửu lệnh" mới bắt đầu lượt chơi mới.

Đánh trống chuyền hoa: Trò chơi này cần chuẩn bị một cành hoa, một cái trống, và một người đóng vai "tửu lệnh". Trước hết chọn ra một người đánh trống, người này phải quay lưng lại với những người tham gia bàn tiệc khi đánh trống, sau khi "quan tửu lệnh" cầm cành hoa trên tay và tuyên bố trò chơi "bắt đầu", người đánh trống bắt đầu gióng trống, tay trái của "quan tửu lệnh" cầm hoa và quàng ra sau đầu đưa cho người bên phải của mình, rồi tiếp tục chuyền cho người kế tiếp, những người kế tiếp đều phải chuyền theo kiểu này. Nhịp trống nhanh thì tốc độ chuyền hoa cũng phải nhanh, nhịp trống chậm thì tốc độ chuyền hoa cũng phải chậm, người gõ trống đột nhiên ngừng đánh trống, hoa đang ở trên tay người nào thì người đó sẽ bị phạt uống một ngụm rượu. Sau khi uống xong, người này lại tiếp tục chuyền hoa. Thường thì mọi người luân phiên nhau đánh trống.

TẬP TỤC UỐNG RƯỢU TRONG DÂN GIAN

Trong đời người thì ai ai cũng đều phải trải qua những khoảnh khắc quan trọng, ví dụ như chào đời, kết hôn, sinh đẻ, đãi thọ, chết, v.v.. Tại Trung Quốc, mọi người rất xem trọng những ngày này, thường sẽ tổ chức một nghi thức để ăn mừng và kỷ niệm, và những nghi thức này đa phần đều có mở tiệc rượu để ăn mừng hoặc kỷ niệm ngày đó. Bây giờ ta hãy đến các vùng của Trung Quốc để tìm hiểu tập tục uống rượu dân gian độc đáo này.

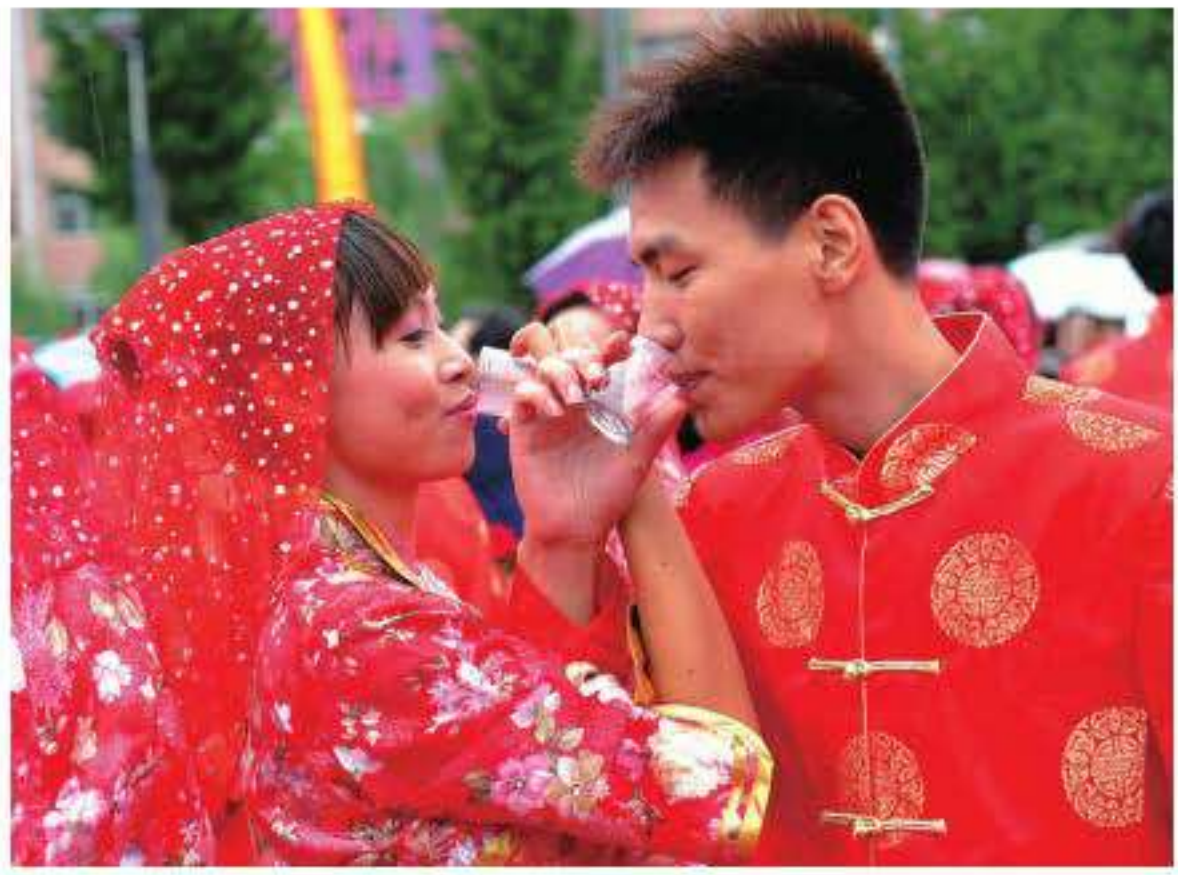
"Tửu phùng tri kỷ thiên bôi thiểu" (*Khi gặp người tri kỷ thì rượu uống ngàn chén vẫn không đủ*), câu nói vui này biểu thị thái độ trân trọng tình nghĩa bạn bè. (Đông Phương IC)

Ở các vùng Hoa Nam, người ta thường ăn mừng sự ra đời của một đứa trẻ bằng tục lệ như sau - sau khi vợ sinh xong, người chồng dùng một chiếc rổ chuyên dụng đựng thịt và một bình rượu mang đến nhà mẹ vợ để báo hỉ. Ba mẹ vợ nhìn thấy con rể mang hai món đồ này đến, thì biết là con gái mình đã sinh con và mẹ tròn con vuông. Nếu miệng bình rượu hướng vào trong cái rổ thì nghĩa là sinh con trai, nếu miệng bình hướng ra ngoài thì có nghĩa là sinh con gái. Ba mẹ vợ sẽ chuẩn bị sẵn những món ăn như gà mái, đường đỏ, nếp, mì sợi, nấm hương, để con rể mang về; ở một số vùng thì mẹ vợ còn phải đổ rượu trong bình ra, rồi đổ gạo vào cho đầy bình, dặn dò con rể sau khi về nhà thì lấy gạo trong bình rượu nấu cháo cho con gái ăn. Ở vùng Kim Hoa, tỉnh Chiết Giang, người vừa mới được làm ba sẽ phải gánh một gánh rượu sang nhà ba mẹ vợ báo hỉ, và ba mẹ vợ sẽ đãi hàng xóm uống vò rượu báo hỉ đó.

Ngày thứ ba từ sau khi đứa trẻ ra đời, rất nhiều vùng vẫn duy trì tập tục uống "ba vò rượu". Đặc biệt là ở một số vùng phía Nam Trung Quốc, ba ngày sau khi con trai đầu ra đời, không những phải mời bạn bè bà con đến uống rượu mừng, sau buổi yến tiệc, họ hàng bạn bè phải cùng góp sức trồng một cái cây, chúc phúc đứa bé mạnh khỏe, cứng cáp giống như cây. Nói đến lời chúc phúc cho trẻ sơ sinh, còn có một tập tục đặc biệt - có nhiều vùng ở Trung Quốc, ngụm sữa đầu tiên mà trẻ sơ sinh bú được xin từ những bà mẹ khác, tập tục này ngụ ý trẻ có thể trưởng thành thuận lợi trong mọi hoàn cảnh, trước khi trẻ sơ sinh uống sữa của người mẹ khác phải nhỏ vài giọt canh Hoàng Liên lên môi bé, ngụ ý đời sống luôn "đắng trước ngọt sau"; sau khi trẻ bú sữa xong, lấy một ít nước canh làm từ thịt, bánh Trạng Nguyên, Hoàng Tửu (rượu vàng), cá và đường, thấm nước canh này lên môi bé, những người có mặt sẽ đọc câu như sau: "Ăn thịt xong thì sẽ mũm mĩm mập mạp; ăn bánh xong thì sẽ cao to chóng lớn; uống rượu xong thì cuộc sống sẽ có đủ phúc lộc thọ; ăn đường và cá xong thì cuộc sống sau này sẽ ngọt ngào và ấm no giàu sang" để chúc phúc trẻ sơ sinh có cuộc sống bình an, mạnh khỏe và hạnh phúc.

Đa số các vùng đều có tập tục đãi tiệc "rượu đầy tháng" khi trẻ đầy tháng và đãi "rượu trăm ngày" khi trẻ được 100 ngày, đây là buổi tiệc ăn mừng long trọng, họ hàng và bạn bè được mời đều chuẩn bị một món quà mừng tuổi. Nhất là vào ngày trẻ đầy tháng, phải cắt tóc cho trẻ, phần tóc cắt đi sẽ được cất giữ cẩn thận, có một số vùng còn có tập tục dùng vải đỏ gói phần tóc này lại và mang vào chùa, nhằm cầu phúc cho trẻ. Người thợ cắt tóc cho trẻ sơ sinh không những được mời đến dự tiệc rượu đầy tháng, mà còn nhận được "lì xì" với số tiền nhiều hơn thù lao cắt tóc bình thường.

Tiệc mừng đám cưới được gọi là "Hỷ yến", và đến dự tiệc cưới được gọi là "ẩm hỷ tửu (uống rượu mừng)" - đa số mọi người đều chọn nhà hàng làm nơi tổ chức tiệc tùng, tân lang và tân nương sau khi cử hành xong nghi thức



Trong ngày cưới, đôi uyên ương sau khi cử hành xong nghi thức đám cưới sẽ cùng uống "rượu giao bôi" dưới sự chúc phúc của bạn bè và người thân. (Tuyết Đán-CFP)

lễ cưới, khâu quan trọng nữa là cùng dự tiệc cưới với bạn bè, họ hàng hai bên, có một số cặp thậm chí còn đãi tiệc cưới trong vòng mấy ngày, để đáp tạ khách khứa. Trong số các loại rượu Thiệu Hưng có một loại rượu đặc biệt tên là "Nữ Nhi Hồng", tương truyền ngày xưa có một người cất rượu đã chôn bình rượu xuống dưới đất khi con gái vừa ra đời, đợi đến ngày con gái xuất giá thì mới đào bình rượu hoàng tửu từ dưới đất lên, do được cất trữ lâu năm, nên "Nữ Nhi Hồng" có vị rất thuần khiết và đậm đà, cũng tượng trưng cho công lao dưỡng dục của ba mẹ đối với con gái; và đặc biệt nhất là trong buổi tiệc còn dùng bình rượu này để bày tỏ sự tin tưởng của ba mẹ cô dâu đối với chú rể và lời dặn dò đặc biệt - hy vọng cặp vợ chồng mới cưới thương yêu lẫn nhau, hạnh phúc mỹ mãn. Rất nhiều vùng, ba mẹ của hai bên không đồng thời xuất hiện trong hôn lễ của con mình - chú rể sẽ đến nhà gái đón cô dâu trước, cử hành những nghi thức đơn giản ngắn gọn, dùng trà thay cho rượu để kính dâng cho nhạc phụ nhạc mẫu và thay đổi cách xưng hô gọi "ba", "mẹ", ba ngày sau khi cưới, cặp vợ chồng mới cưới sẽ trở về nhà cô dâu để bày tỏ lòng tôn kính và cảm ơn đối với ba mẹ cô dâu, và uống "rượu hồi môn". Trên tiệc cưới, cô dâu và chú rể trước hết phải kính rượu cho ba mẹ nhà trai và những người lớn tuổi có vai vế quan trọng, cô dâu khi kính rượu phải thay đổi cách xưng hô trước đây và gọi ba mẹ chồng là "ba" và "mẹ", cô dâu chú rể thường phải uống "rượu giao bôi" dưới sự yêu cầu của những người đến dự, sau đó đến từng bàn khách mời để kính rượu, nhận lời chúc phúc của họ hàng bạn bè.

Dân tộc La Hủ tỉnh Vân Nam khi nam nữ đính hôn thì cử hành nghi thức đính hôn, khi người con trai muốn hỏi cưới người con gái, thường sẽ đi cùng một bà mai, mang theo một bó thuốc lá được bó chặt, một bình rượu gạo khoảng ba lít. Sau khi đến nhà gái, ba mẹ cô gái sẽ mời họ hàng đến, nghe

bà mai nói rõ lý do, và tặng hai món quà mang theo, nếu ba mẹ cô gái cũng ưng thuận, thì sẽ đưa hai tay ra nhận bó thuốc lá, và gọi con gái bưng chén ra. Nếu cô gái cũng đồng ý, thì sẽ bày trước mặt mỗi người một cái chén, bà mai sẽ chia thuốc lá cho mọi người, và rót rượu gạo mời, mọi người vừa uống rượu và trò chuyện. Nếu nhà gái không đồng ý cuộc hôn nhân này, không những không nhận bó thuốc lá, mà còn không lấy chén ra rót rượu.

Nhà trai và nhà gái người dân tộc Naxi vùng Lệ Giang tỉnh Vân Nam cũng có tập tục dùng rượu hứa hôn. Con trai khi đến ngưỡng năm sáu tuổi, ba mẹ của cậu sẽ đến chùa đốt nhang xin xăm và xem bói, để tìm vợ cho con. Sau khi nhà trai ưng ý cô gái nào đó, thì sẽ đợi đến khi cô gái được mười tuổi thì sẽ chọn ngày lành tháng tốt tổ chức hôn lễ, được gọi là "tổ chức rượu nhỏ" - nghĩa là nhà trai tặng cho nhà gái rượu, gạo trắng, đường đỏ, trà v.v.. Sau khi đính hôn, hai bên gia đình vẫn có quyền hủy hôn, nếu là bên nhà gái hủy hôn, thì phải trả lại nguyên vẹn quà đính hôn cho nhà trai; nếu là bên nhà trai hủy hôn, thì chỉ cần thông báo cho bên nhà gái là được.

Dân tộc Nanai (âm Hán Việt là Hách Triết) khi đi đám hỏi, bên nhà trai sẽ mời những người lớn tuổi trong họ hàng, và mang theo những bình rượu được buộc vải đỏ và cá chép đến nhà gái. Nếu được nhà gái đồng ý, ngày hôm sau, chàng trai phải ra mắt chào hỏi cha mẹ vợ, kính rượu, lạy chào, và tặng cho cha mẹ vợ ngựa và da chồn, cộng thêm một vò rượu, một con heo để cho nhà gái chiêu đãi bạn bè họ hàng khi gả con.

Tập tục cưới hỏi của dân tộc Bạch lại càng độc đáo hơn. Tân lang và tân nương khi bước vào phòng tân hôn, thì sẽ có một cặp vợ chồng trung niên bưng một bình rượu có pha sẵn bột ớt cho cô dâu chú rể uống, sau khi

Khu tự trị dân tộc H'Mông và dân tộc Đồng ở vùng Đông Nam tỉnh Quý Châu, vẫn giữ tập tục uống "rượu chặn đường" trước khi cô dâu bước vào nhà trai - trong ngày cưới. (Trương Thiên Lâm - Đông Phương IC)

cô dâu và chú rể uống xong, sẽ mời những người đến tham dự tiệc cưới nếm loại rượu ớt này. Nghi thức uống rượu này ngụ ý chúc phúc cho đôi uyên ương hạnh phúc nồng nàn. Đợi đến khi buổi tiệc kết thúc, những người đến dự tiệc sẽ giấu đi những chiếc ly rượu trên bàn tiệc, ép cô dâu chú rể phải năn nỉ mọi người trả ly lại cho họ. Thế là, mọi người sẽ đồng thanh hỏi: Cô cậu dùng ly để làm gì? Tân lang tân nương thường phải trả lời rằng: Năm sau chúng tôi sẽ dùng ly để cho em bé ăn. Tiệc cưới đã kết thúc trong tiếng cười vui rộn rã như vậy.

Người Trung Quốc thích ăn mừng sinh nhật, nhưng lại tỏ ra rất khép kín, một người trưởng thành rất ít khi chủ động tự tổ chức tiệc sinh nhật cho mình. Thông thường, ba mẹ sẽ tổ chức sinh nhật cho con cái, đặc biệt là mừng sinh nhật thôi nôi và sinh nhật 18 tuổi. Khi trẻ đầy một tuổi, có tục lệ "Trảo Chu", chính là bày một số vật dụng mang ý nghĩa tượng trưng để trước mặt trẻ, để trẻ chọn ba món, ba món mà trẻ chọn thường được liên tưởng là tính nết thiện ác và con đường mưu sinh sau này của trẻ. Sau đó, ba mẹ trẻ sẽ mời những người họ hàng, bạn bè đến dự lễ "Trảo Chu" ăn cơm và uống rượu. Thường thì khi con tròn 18 tuổi thì được xem là đã trưởng thành, ba mẹ sẽ tổ chức buổi tiệc rượu vào này sinh nhật 18 tuổi và mời bạn bè họ hàng, thầy cô của con đến dự, biểu thị sự kỳ vọng và chúc phúc con bước vào đời, một số ba mẹ có tư tưởng tiến bộ hơn sẽ cho phép con có thể uống chút rượu vào ngày này, để đáp tạ mọi người đã giúp đỡ trong suốt quá trình trưởng thành của con. Người trưởng thành khi tổ chức sinh nhật thường chỉ tổ chức với quy mô nhỏ, chỉ mời họ hàng và bạn bè thân mật, uống chút rượu, ăn tô mì Trường thọ là được. Khi ăn mừng sinh nhật, mọi người thường sẽ nói một câu tục ngữ "sinh nhật của con, chính là ngày gian khó của mẹ", từ đó nhằm nhắc nhở trẻ không được quên công ơn của mẹ.

Khi bước vào độ tuổi 60, người ta sẽ long trọng tổ chức mừng sinh nhật - theo Lịch pháp cổ đại Trung Quốc, 60 năm là một chu kỳ trọn vẹn, vì vậy sinh nhật 60 tuổi của một người mang ý nghĩa đặc biệt quan trọng. Con cái nhất định phải tổ chức "Thọ Diên (Tiệc mừng thọ)" mừng sinh nhật 60 tuổi cho ba mẹ, và khác với những buổi tiệc rượu mừng khác đó là rất nhiều vùng đều chọn ngày mùng sáu tháng giêng âm lịch để tổ chức buổi mừng "Thọ Diên", gia chủ thường sẽ không chủ động thông báo khách mời, mà họ hàng bạn bè thân thiết, đồng nghiệp, bạn học, hàng xóm thường sẽ tự nhớ chuyện vui này, chuẩn bị sẵn quà mang đến nhà người sinh nhật để chúc mừng, gia chủ sẵn tiện cũng sẽ gửi thiệp mời dự tiệc cho người đến tặng quà. Đến ngày chúc thọ, trước khi nhập tiệc rượu sẽ cử hành nghi thức bái thọ, ngay chính diện bức tường của phòng khách được treo một chữ "Thọ", thường thì hai vợ chồng người được mừng sinh nhật sẽ cùng ngồi dưới chữ "Thọ", đầu tiên sẽ tiếp nhận lễ bái thọ của con cái, cháu chắt, sau đó thì sẽ tiếp nhận sự chúc

thọ của những người nhỏ tuổi khác, lời chúc thọ dài nhất trong lúc bái thọ là "Phước như Đông Hải, Thọ tỉ Nam Sơn". Sau đó là đốt pháo và bắt đầu nhập tiệc. Bởi vì trong âm đọc của chữ Hán, "Tửu (rượu)" là từ đồng âm của chữ "Cửu (lâu dài)", vì vậy rượu mừng thọ là vật may mắn không thể thiếu trong lúc chúc thọ, rượu mừng thọ phải kính dâng cho người được chúc thọ trước, rồi mới đến lượt quan khách cùng uống.

Tại Trung Quốc, 60 tuổi được xem là "Nhĩ thuận chi niên", có nghĩa là một người từng trải thì cho dù nghe được điều gì trái khoáy thì cũng có thể tiếp nhận với thái độ bao dung; và trong đời sống thành thị, tuổi nghỉ hưu của lao động nam cũng là 60 tuổi, cộng thêm việc tuổi thọ bình quân của người Trung Quốc không ngừng được tăng cao, người mừng sinh nhật 60 tuổi được xem là "thanh niên trai tráng trong những người cao tuổi", vì vậy, mọi người không còn xem người già 60 tuổi là "Thọ tinh (sao thọ)" giống như ngày xưa nữa, và danh xưng "Thọ tinh" chỉ được dùng để gọi những người già 70 tuổi, 80 tuổi, 90 tuổi.

Người Trung Quốc gọi lễ tang là "Bạch sự", tuy là lễ tang nhưng lại không thể thiếu rượu, tang lễ của mỗi vùng đều có một số tập tục khác nhau

Ngày 26 tháng 10 năm 2009, là "Tết Trùng dương" truyền thống của Trung Quốc, trùng với ngày mừng sinh nhật 100 tuổi của ông Dương Phụng Thanh ở thành phố Thẩm Dương, vào ngày này họ hàng, bạn bè và hơn một trăm người hàng xóm của ông Thanh đã đến chúc thọ ông. (Trương Hạo-CFP)

Dân tộc Mãn ở thành phố Cát Lâm, tỉnh Cát Lâm vẫn giữ được tập tục "Tát Mãn Tế Giang". "Tế giang (cúng tế sông)" là phong tục truyền thống của người Mãn sống dựa vào nghề đánh cá. Nơi diễn ra nghi thức Tế giang được cắm đầy các lá cờ mang nét đặc sắc của dân tộc Mãn, trong tiếng trống vui tai, mọi người nhảy điệu múa Tát Mãn truyền thống. Hai vị chủ tế sẽ đọc lời khấn, sau đó đốt ba nén nhang Cầu niên, cắm vào lư hương, hướng dẫn mọi người lạy sông Tùng Hoa ba lạy, sau đó thì đổ hai vò rượu ngon xuống sông Tùng Hoa, nghi thức Tế giang biểu thị ước nguyện tốt đẹp của người dân chài lưới hy vọng một mùa bội thu. (CFP)

về rượu. Từ xưa đến nay, mọi người đều cho rằng rượu có linh tính kết nối trời đất. Trong quan niệm truyền thống, cái chết được xem là một chuyến đi xa, là chuyến đi đến cõi âm và không có ngày trở về. Chính quan niệm nhận thức này và quan niệm về sự bất diệt của linh hồn, rất nhiều vùng đều có phong tục dùng rượu để tế người mất - người sống dùng rượu để biểu thị nỗi đau thương và lòng kính trọng đối với người đã khuất. Trong ngày đưa tang dùng rượu để an ủi vong hồn, sau ngày đưa tang, gia chủ dùng rượu để tiếp đãi cảm ơn những người đến tham dự tang lễ; sau khi người chết được chôn cất 7 ngày, 49 ngày, 1 năm, 3 năm, cũng đều phải dùng rượu để cúng tế tưởng niệm người đã mất.

Trung Quốc là một đại gia đình nhiều dân tộc, tổng cộng có 56 dân tộc, trong lịch sử phát triển lâu đời, các dân tộc cùng giao thoa và ảnh hưởng lẫn nhau, phong tục tập quán của các dân tộc cư trú gần nhau đang ngày càng có xu hướng đồng hóa, tập tục uống rượu cũng vậy, nhưng rất nhiều dân tộc vẫn giữ gìn tập tục uống rượu mang nét đặc sắc riêng của dân tộc mình, một số tập tục thậm chí còn mang nét "mới lạ" trong mắt của các dân tộc khác và những người ngoài vùng.

Nghi thức uống rượu

Phần lớn dân tộc Khương đều phân bố ở vùng Tây Bắc của tỉnh Tứ Xuyên, mỗi khi đến các ngày lễ trọng đại đều khiêng ra một vò rượu lớn để cho mọi người sum vầy xung quanh vò rượu, trong tay mỗi người đều cầm một cái ống hút bằng tre hoặc ống lư cắm vào vò rượu, vừa cười nói vừa uống rượu từ trong vò. Do ống hút dài mấy thước, nên mọi người ngồi thành một vòng khá lớn, thường xuyên có năm sáu người, thậm chí bảy tám người cùng uống rượu một lúc, không khí buổi tiệc rất náo nhiệt và vui nhộn. Mọi người uống rượu được một lúc thì đứng dậy nhảy một điệu múa Oa Trang. Dân tộc H'Mông của Quý Châu cũng có tập tục tương tự như vậy.

Người Di có tập tục uống "rượu xoay xoay". Đây là phong tục uống rượu không quan tâm địa điểm, trường hợp, và cũng không phân chia người lạ người quen, mọi người cùng ngồi trên chiếu, khi người đông thì ngồi thành nhiều vòng tròn, tay cầm ly rượu chuyền cho nhau uống. Liên quan đến nguồn gốc của tập tục "rượu xoay xoay", có câu chuyện như sau: Trong một ngọn núi lớn có ba chàng trai người Hán, người Tạng và người Di, ba chàng trai này chung sống hòa bình và kết nghĩa thành anh em, chàng trai người Hán lớn nhất nên làm anh hai, chàng trai người Tạng là anh ba, chàng trai người Di làm em út, mỗi năm vào ngày lễ tết, ba anh em đều đoàn tụ với nhau. Có một năm, cậu em út khai hoang thu hoạch được rất nhiều kiều mạch, sau khi xay nhỏ thành bột, cậu em út nấu rất nhiều nên đã mời hai anh trai đến cùng ăn, số bột kiều mạch ăn không hết để đó qua mấy ngày thì tỏa

Dân tộc Khương ở Tứ Xuyên thích uống "Rượu Táp", tức là đổ một ít nước nguội vào trong phần rượu đã được chưng cất xong, dùng ống hút để hút, vừa hút vừa thêm nước vào, cho đến khi nước rượu nhạt hẳn, sau đó ăn luôn phần bã rượu, loại rượu này được chưng cất từ lúa mạch, đại mạch nấu chín, vì vậy, vừa có nồng độ rượu lại vừa có dinh dưỡng, rất có ích đối với sức khỏe. (Hiệp hội Văn hóa "Ảnh Cứu Nhĩ Mã" - Đông Phương)

"Rượu Táp" là một phong tục uống rượu rất phổ biến thường gặp ở các vùng dân tộc thiểu số miền Nam Trung Quốc, "Rượu Táp" của gia tộc Ân Thi Thổ tỉnh Hồ Bắc là loại rượu ngọt được chưng cất từ gạo nếp hoặc bắp, cao lương, tiểu mạch, được đựng trong chiếc vò rượu cất trữ trong một năm hoặc nhiều năm, pha loãng bằng nước nguội hoặc nước nóng, hút bằng ống trúc nhỏ, "Rượu Táp" được dùng để chiêu đãi khách khứa trong các buổi tiệc hoặc để mọi người nhâm nhi thư giãn xóa đi mệt mỏi sau một ngày lao động vất vả. (Dương Thuận Phi-Trung Tân Xã)

ra mùi rượu thơm nồng, ba anh em nhường nhịn nhau, ai cũng không nỡ uống loại rượu được tiết ra từ bột kiều mạch, và nhường nhau từ sáng đến tối. Sau đó có một vị thần linh báo cho họ biết, chỉ cần chăm chỉ lao động, thì loại rượu ngon này sẽ không bao giờ uống cạn, do đó ba anh em mới chuyền bình rượu cho nhau uống. Câu chuyện này được lưu truyền đến nay và trở thành phong tục của dân tộc.

Dân tộc Choang đến nay vẫn giữ được phong tục uống rượu mừng thọ có tên gọi là "Đả Bạng (Đả là đánh, Bạng là cái vò lớn)", đây là phong tục uống rượu rất thường gặp ở các dân tộc thiểu số ở hai vùng Quảng Tây và Quảng Đông. Loại rượu này được chưng cất trong những cái vò nhỏ thành loại rượu có nồng độ cao, và tồn trữ để chuẩn bị cho tiệc mừng thọ của người đàn ông làm chủ gia đình - khi khách đến chơi, sẽ trải một tấm chiếu trên nền nhà, lấy vò rượu nhỏ ra đặt giữa chủ nhà và khách, xung quanh vò rượu đặt một chậu nước sạch, sau khi mở nắp, đổ nước vào vò, cắm một ống trúc vào, chủ và khách lần lượt hút rượu từ ống trúc, khách hút trước rồi mới đến chủ nhà. Trong ống trúc có một cái nút bấc có hình như một con cá ngân nhỏ, có thể đóng mở được, khi hút quá gấp hoặc quá chậm thì nút này sẽ tự động đóng lại. Trong suốt buổi tiệc không ngừng châm thêm nước vào. Nghi thức Đả Bạng được bắt đầu khi người nữ chủ nhân bắt đầu đổ nước vào vò, và kế đến là nghi thức tuyên bố lý do buổi tiệc và lời chúc rượu, sau đó trang trọng đưa ống trúc cho quan khách và mời khách uống rượu thỏa thích - thực ra là uống nước nhiều.

Dân tộc Bố Y thích uống rượu gạo. Họ uống rượu không dùng ly, và đa phần đều dùng chén. Khi uống rượu phải hát những bài hát đối rượu, nội dung bài hát thì rất đa dạng, ví dụ như đề tài khai thiên lập địa, nhật nguyệt tinh cầu, lịch sử dân tộc, non sông cây cối, người này hát một bài, người kia hát một bài, nếu không đối được thì sẽ bị phạt uống rượu.

Phong tục tiếp đãi khách của dân tộc H'Mông là dùng rượu sừng trâu tiếp đãi những người khách đến thăm viếng làng. (Tần Cương-CFP)

Dân tộc Cao Sơn ở Đài Loan rất ít khi đóng cửa tự uống rượu một mình, thường thì mọi người sẽ tụ tập uống rượu, thức suốt đêm đến sáng, không say không về.

Tập tục dùng rượu đãi khách

Dân tộc Mông Cổ rất thích uống rượu, nam nữ đều thích uống rượu sữa, và thường sẽ uống một chén to thỏa thích, khi tiếp đãi khách khứa, dù là quen thân hay mới quen cũng đều nhiệt tình tiếp đón bằng rượu. Khi uống rượu, trước hết sẽ dùng ngón áp út của tay phải chấm vào rượu, kính trời (chỉ lên trời) kính đất (chỉ xuống đất) kính tổ tiên (chấm lên trán của mình), sau khi làm xong các nghi thức này thì gia chủ

Theo tập tục đón khách truyền thống của người Mông Cổ, du khách vừa bước chân đến vùng Hailar của Mông Cổ sẽ được mời uống "rượu xuống ngựa". (Lý Thắng Lợi-Trung Tân Xã)

Các cô gái người Thủy bưng khay chuẩn bị mời du khách uống rượu Cửu Thiên. (CFP)

Tại ngôi làng của bộ tộc Cách ở Khải Lý miền Đông Nam tỉnh Quý Châu, cũng có tập tục mời khách uống "rượu chặn cửa". (Bành Niên-Đông Phương IC)

mới nâng ly kính rượu với quan khách. Trong tiệc rượu của dân tộc Mông Cổ, việc gia chủ và vợ cùng tiếp đãi khách là một hình thức tiếp đón vô cùng long trọng. Sau khi khách đến đông đủ, không phân biệt giữa chủ và khách, ai có vai vế cao nhất thì người đó ngồi ghế chủ tiệc. Sau khi chủ nhà rót rượu và kính rượu với khách xong, nếu khách không thể uống cạn một hơi (nếu không uống được thì phải nói rõ ngay từ đầu), chủ nhà sẽ không nhận ly rượu từ khách, chỉ khi nào khách uống cạn rượu trong ly thì chủ nhà mới cảm thấy hài lòng. Khi tiếp đón khách từ phương xa đến, chủ nhà hoặc người có vai vế thấp khi kính rượu đều hát bài hát chúc rượu. Thông thường các bài hát chúc rượu đều không được lặp lại, để cho khách uống nhiều hơn, chủ nhà dù phải hát tám hay mười bài hát chúc rượu cũng không thành vấn đề, nếu khách khước từ hoặc không uống cạn một hơi thì bài hát chúc rượu sẽ phải ngừng lại.

Dân tộc Tạng đặc biệt thích uống rượu Thanh Khoa, loại rượu này được chưng cất từ hạt Thanh Khoa (một giống lúa được trồng nhiều ở Tây Tạng) là lương thực chính của vùng Tây Tạng. Đến chơi nhà người Tạng, thường rất xem trọng nghi thức "ba ngụm một ly", tức là sau khi khách cầm ly rượu trên tay, sẽ uống một ngụm trước, chủ nhà rót đầy, khách nhấp tiếp một ngụm, chủ nhà lại rót đầy, đến ngụm thứ ba thì phải uống cho cạn ly. Nếu khách thật sự không biết uống rượu, thì có thể làm theo phong tục của người Tạng đó là dùng ngón áp út của tay phải chấm ít rượu rồi vẩy ba lần lên phía bên phải, biểu thị kính trời đất thần linh, ba mẹ và các bậc trưởng bối, cùng với anh chị em và bạn bè, như vậy chủ nhà không những sẽ không ép rượu khách, mà còn biểu thị hoan nghênh tiếp đón. Thông thường sau khi uống xong

ba ngụm một ly, khách sẽ được uống tùy thích. Khi khách đứng dậy cáo từ, cuối cùng còn phải cạn thêm một ly nữa thì mới được xem là đúng nghi thức. Trong các ngày lễ lớn, người Tạng thường kết hợp ca múa khi uống rượu. Nếu khách biết hát, thì phải hát đáp tạ khi nhận ly rượu, sau khi hát xong thì mới uống cạn ly, chủ nhà sẽ tiếp tục ca hát nhảy múa để kính rượu. Nếu khách không thể uống tiếp nữa, thì phải làm ra dáng vẻ say xỉn và nhảy múa ca hát loạn xạ, biểu thị rượu rất ngon, và mình đã uống rất nhiều, chủ nhà và những người trong bàn tiệc đều cười vui sảng khoái, biểu thị mọi người đều đã vui chơi thỏa thích rồi.

Dân tộc Lê xem những người khách đến từ phương xa là thượng khách. Nếu khách là đàn ông, thì sẽ uống rượu trước rồi mới ăn; nếu khách là nữ, thì sẽ ăn trước rồi mới uống. Phần uống rượu chia làm ba giai đoạn tiến hành: giai đoạn một là mọi người cùng nâng ly kính rượu với nhau, là hình thức giao lưu tình cảm cơ bản; giai đoạn thứ hai là uống thỏa thích; giai đoạn thứ ba là chủ và khách cùng đối hát và uống rượu, tăng thêm tình cảm. Khi gia chủ nâng ly kính rượu khách, thì phải dùng hai tay nâng cao ly rượu kính với toàn thể những người trên bàn tiệc, và uống cạn ly rượu, dốc ngược ly cho mọi người xem, để biểu thị lòng thành của mình; tiếp theo đó thì sẽ kính rượu với khách mời, sau khi khách uống cạn ly, chủ nhà sẽ gắp ngay một miếng thịt đút vào miệng của khách, khách không được từ chối, mà phải vui vẻ đón nhận.

Vùng Điền Dương ở tỉnh Quảng Tây được xem là quê hương của ông tổ Baeuqloegdoz (dịch âm Hán Việt là Bố Lạc Đà) của dân tộc Choang, núi Cảm Tráng được xem là núi Thánh trong văn hóa Baeuqloegdoz. Theo truyền thuyết dân gian thì ngày 19 tháng 2 âm lịch là ngày sinh nhật của ông tổ Baeuqloegdoz của dân tộc Choang, bắt đầu từ ngày này cho đến mùng 9 tháng 3 âm lịch, dân tộc Choang đều phải rời khỏi nơi sinh sống hiện tại trở về núi Cảm Tráng để cúng tế, hát những bài sơn ca, dần dần đã trở thành lễ hội Ca Vu (lễ hội ca múa trong các ngày lễ quan trọng của dân tộc Choang) có quy mô lớn nhất và lâu đời nhất ở Quảng Tây. Trong hình là rượu Baeuqloegdoz uống trong các lễ hội Ca Vu của người bản xứ. (Hạ Hiểu Hoành-Trung Tân Xã)

Dân tộc Bố Y rất xem trọng tập tục hát đối rượu giữa chủ nhà và khách. Chủ nhà hát những bài hát với lời lẽ khiêm nhường, khách hát những bài hát với nội dung đáp tạ, mỗi người hát một bài, hát xong thì nhấp một ngụm rượu, nếu ai không biết hát, thì phạt uống ba ngụm. Rượu đón khách của dân tộc Bố Y cũng rất thú vị. Khi khách gần đến nhà, gia chủ sẽ đặt một cái bàn ở trước cửa nhà, trên bàn để bình rượu và chén, rót rượu ra chén, hai tay bưng kính cẩn, hát bài "Bài ca đón khách". Nếu khách là người biết hát, thì sẽ hát đáp lại. Trong trường hợp khách có thể hát đối mấy lượt liên tục mà vẫn bất phân thắng bại, thì khách cũng phải uống một ngụm. Vào đến nhà, nếu khách không biết hát, thì gia chủ sẽ hát một bài, khách uống một ngụm, và liên tục như vậy cho đến khi uống khoảng bảy tám ngụm mới thôi. Sau đó, gia chủ sẽ gọi một cô gái hát hay đến vừa hát vừa mời rượu khách, nếu khách cũng biết hát, thì phải hát đối với cô gái, còn nếu không biết hát thì khi cô gái hát một bài, khách sẽ phải uống một ngụm rượu.

TẬP TỤC UỐNG RƯỢU TRONG NGÀY LỄ

Ngày lễ tết của Trung Quốc rất đặc sắc, đặc điểm lớn nhất là có mối liên hệ mật thiết với rượu. Ví dụ như vào Tết Nguyên đán thì phải uống "rượu tết", Tết Đoan ngọ thì phải uống "rượu Hùng Hoàng", Tết Trùng dương thì phải uống "rượu hoa cúc", vân vân. Mỗi dịp lễ tết, mọi người đều thích tụ tập bạn bè uống rượu, trò chuyện, rượu không chỉ giúp cho mọi người giải tỏa hết những căng thẳng và mệt mỏi trong cuộc sống ngày thường, mà còn tăng thêm không khí náo nhiệt và tươi vui cho các ngày lễ tết.

Tết Nguyên đán là một ngày lễ quan trọng nhất trong một năm của người Trung Quốc, những hoạt động vui chơi trong dịp Tết Nguyên đán được bắt đầu từ mùng 8 tháng chạp âm lịch, kéo dài đến ngày 15 tháng giêng âm lịch mới kết thúc, từ khâu chuẩn bị cho đến khi nhà nhà đều treo đèn kết hoa ăn tết, đều có một số tập tục dân gian không thể tách rời với rượu.

Mùng 8 tháng chạp, thường được gọi là "Lạp Bát", bắt đầu từ ngày này, hoạt động sinh hoạt chủ yếu của mọi người là chuẩn bị mọi thứ cho Tết Nguyên đán. Vào ngày "Lạp Bát" mọi người đều phải ăn cháo Lạp Bát, ở các làng quê của người dân tộc Hán sinh sống còn có tục giết heo, làm đậu phụ; ở các thành thị thì bắt đầu quét dọn nhà cửa. Nhưng dù là cư dân ở thành thị hay là nông thôn, trong những ngày này đều phải mua sắm những vật dụng cần dùng trong dịp tết, trong đó bao gồm mua rượu. Có một số vùng, giữa những người họ hàng thân thích còn phải tặng quà tết cho nhau trước tết, rượu là món quà thường gặp nhất.

Ngày 23 tháng chạp, thường gọi là "Tiểu niên (tết nhỏ)", là ngày cúng ông Táo. Theo truyền thuyết dân gian thì ông Táo là vị thần mà Ngọc Hoàng Đại Đế sai đến trần gian giám sát hành vi ăn ở hiền lành hay ác độc ở mỗi gia đình, và

Hiện nay ngày càng nhiều người tham dự các hoạt động phong tục truyền thống trong các ngày lễ tết truyền thống, trong hình là vị chủ tế mặc trang phục thời cổ đại đang chủ trì nghi thức phong tục dân gian Tết Đoan ngọ tại công viên Tây Hồ thành phố Phúc Châu tỉnh Phúc Kiến, ông đang đổ rượu để tiến hành nghi thức cúng tế. (CFP)

phải ở trong gia đình đó trong vòng một năm, đến tối ngày "Tiểu niên" phải trở về trời bẩm báo với Ngọc Hoàng những điều phải trái mà gia đình đó đã làm trong một năm, và sẽ quay lại trần gian trong đêm giao thừa. Người Trung Quốc tin quy luật nhân quả, bình thường mỗi gia đình đều chịu sự giám sát và bảo hộ của ông Táo, vào tối ngày "Tiểu niên", người chủ gia đình sẽ chủ trì nghi thức "Cúng Ông Táo", để tiễn ông Táo về trời, hy vọng ông Táo có thể "Lên trời chỉ nói việc tốt, về trần gian thì sẽ bảo hộ gia đình bình an". Đồ cúng thường gồm bốn thứ: mứt, bánh tổ, thức ăn gia súc (dành cho ngựa của ông Táo) và nước sạch, một số gia đình có lẽ cũng không muốn ông Táo nói chuyện của gia đình mình ra ngoài, nên còn bôi bã rượu lên bàn thờ ông Táo, dường như họ cho rằng làm vậy thì ông Táo sẽ bị say rượu và không nói ra được gì hết.

Ẩm thực Trung Quốc rất xem trọng sự kết hợp, trong mùa đông nếu uống rượu khi ăn lẩu thì tốt nhất nên uống rượu trắng, nếu uống đúng liều lượng thì có thể thúc đẩy sự tuần hoàn của máu, giúp cho cơ thể cảm thấy ấm hơn. (Đông Phương IC)

Đêm cuối cùng của tháng chạp được gọi là "giao thừa (trừ tịch)", trong đêm đó phải ăn cơm giao thừa (cơm tất niên). Cơm giao thừa là bữa cơm thịnh soạn nhất trong năm, cho dù là những gia đình nghèo, ngày thường không mấy khi uống rượu, khi ăn cơm giao thừa cũng sẽ lấy rượu ra để ăn mừng, ăn mừng cả nhà đoàn tụ, và chúc phúc năm tới mọi người trong gia đình bình an, có sức khỏe tốt, muốn gì được nấy. Rượu uống trong đêm giao thừa được gọi là "Rượu đoàn tụ", người trẻ tuổi sẽ phải kính rượu mừng tuổi cho người già. Trước khi ăn cơm giao thừa còn phải đốt pháo trước, rồi mới uống rượu và ăn cơm. Ngày xưa còn có tập tục Thủ tuế, sau khi ăn xong cơm giao thừa còn chơi bài để giải trí; hiện nay thì hầu hết mọi người đều xem tiết mục liên hoan giao thừa của Đài Truyền hình Trung ương Trung Quốc trong lúc đón chờ tiếng chuông đầu tiên của một năm mới.

Đúng vào giờ Tý của mùng một tháng giêng, chính là thời khắc đốt pháo tiễn đưa năm cũ, đón chào năm mới, sau đó, mọi nhà sẽ tiến hành các nghi thức cúng tế tổ tiên, trời đất thần linh, và phải chuẩn bị trước những đồ cúng, trong đó rượu, bình rượu và ly rượu đều có vai trò chính yếu trong số những đồ cúng.

Sáng ngày mùng một tháng giêng, mọi người đến nhà của họ hàng bạn bè chúc tết. Những người lớn tuổi thường sẽ ở nhà chuẩn bị bánh mứt để tiếp đón khách đến chơi nhà. Bữa cơm tối của ngày mùng một thường sẽ là buổi tiệc rượu đoàn tụ của các thành viên trong gia đình, mọi người uống rượu cùng nhau đón xuân. Mùng hai tháng giêng, là ngày những người con gái đã xuất giá dẫn theo chồng và con cái về nhà mẹ ruột chúc tết, thông thường thì sẽ mang theo rượu làm quà, và đến chơi vào buổi sáng, buổi trưa sẽ ở lại cùng ăn cơm với ba mẹ và người nhà, đến tối mới về nhà chồng. Từ

Tháng 2 năm 2008, miền Nam Trung Quốc do ảnh hưởng của bão tuyết, rất nhiều người làm công xa nhà không thể về quê ăn tết, họ đã tụ tập để cùng nhau đón xuân. (Tiểu Hồng-CFP)

mùng ba tháng giêng đến ngày 14 tháng giêng là những ngày mọi người đi chúc tết họ hàng và bạn bè, khi mọi người tụ tập lại với nhau thì không thể không uống rượu.

Ngày 15 tháng giêng là Tết Nguyên tiêu, trong ngày hôm đó ngoài việc phải ăn bánh nguyên tiêu (bánh trôi nước) ra, còn phải uống rượu. Ở một số vùng còn duy trì phong tục tế Thiên Quan cầu phúc trong ngày này. Tương truyền ngày hôm đó là sinh nhật của vị Thiên Quan Đại Đế Nghiêu, mọi người sẽ chuẩn bị thịt, trái cây, bánh kẹo, rượu để cúng tế.

Tết Thanh minh vào trước ngày 5 tháng 4 dương lịch mỗi năm, theo quan niệm cổ đại, đây là thời khắc sinh trưởng mạnh mẽ của vạn vật. Qua Tết Thanh minh, thời tiết bắt đầu ấm dần, lượng mưa cũng nhiều hơn, là thời khắc tốt để gieo giống cho thời vụ mới. Trong đời sống phong tục của người Trung Quốc, Thanh minh còn là ngày lễ bái tế tổ tiên và tảo mộ, trong ngày này không nhóm lửa nấu nướng mà ăn đồ nguội, ai ai cũng ra ngoài ngoại ô giao du. Trước và sau ngày Tết Thanh minh 3 ngày, mọi người sẽ ra thăm mộ của người thân và quét dọn, dâng hoa tươi và đồ cúng, đốt vàng mã, dâng rượu, để biểu thị sự hoài niệm đối với người thân đã khuất.

Tết Đoan ngọ nhằm ngày mùng 5 tháng 5 âm lịch, trong ngày này mọi người phải ăn bánh ú gói bằng nếp, trước cửa nhà treo lá cây ngải cứu và cây xương bồ, đeo cho trẻ các lá bùa hình thú và hoa quả bằng chỉ ngũ sắc, một

số nơi còn cho trẻ mặc yếm đỏ có in hình "Bát quái đồ", tất cả đều dùng để "trừ tà". Ngoài ra có một số vùng còn có tập tục rải bột Hùng Hoàng, uống rượu Hùng Hoàng hoặc đốt rượu Hùng Hoàng để xông khói sát khuẩn, trừ tà. Do sau ngày Tết Đoan ngọ khí hậu trở nên nóng bức ẩm ướt, khí hậu ẩm thấp sẽ giúp cho côn trùng ruồi muỗi, vi khuẩn sinh sôi nảy nở nhanh chóng, dễ xảy ra dịch bệnh, mà dịch bệnh thường dễ lây lan qua đường miệng và đường hô hấp, nên mọi người ai ai cũng đeo túi thơm bằng thảo dược, treo ngải cứu và cây xương bồ, dùng rượu Hùng Hoàng để sát khuẩn. Đây là những phương pháp phòng bệnh phòng dịch lây truyền của người cổ đại. Ngoài ra còn có một số vùng thịnh hành phong tục uống rượu Xương Bồ vào Tết Đoan ngọ để trị bệnh - rượu Xương Bồ là một loại rượu thuốc được ngâm từ lá xương bồ, là thức uống nhất thiết phải có trong ngày Tết Đoan ngọ của thời cổ đại, trong lịch sử từng có một số vị vua quy định loại rượu này phải có trong các bữa ngự thiện (bữa cơm của vua).

Ngày 15 tháng 8 âm lịch là Tết Trung thu, đối với những người Trung Quốc có quan niệm coi trọng gia đình thì ngày này có vị trí rất quan trọng, chỉ xếp sau ngày Tết Nguyên đán. Mùa này cũng là mùa thu hoạch của nhiều loại trái cây, hoa Đơn Quế phảng phất hương thơm, lúa chín rộ vàng, ánh trăng tròn vằng vặc chiếu rọi nhân gian tạo nên bức tranh thu mới êm đềm nên thơ làm sao. Trước Tết Trung thu mấy ngày, mọi người đã bắt đầu tặng bánh trung thu cho họ hàng bạn bè, những người trong nhà thì đoàn tụ cùng ngắm trăng, và uống "rượu đoàn tụ", ngắm trăng - người xưa từng có câu "những người có phúc mới có thể thấy được Nguyệt Hoa", "Nguyệt Hoa" chỉ xuất hiện trong đêm Trung thu, giữa những đám mây ngũ sắc có thể thấy được hình ảnh chiếc thuyền rồng, thuyền Họa Phảng (chiếc du thuyền thời cổ) đang chèo trong mặt trăng, trên thuyền có tám vị thần tiên và các tiên nữ đang múa hát.

Mùng 9 tháng 9 âm lịch là Tết Trùng dương, là "Tết Người cao tuổi" của người Trung Quốc vốn có truyền thống kính lão - tôn trọng người già, yêu thương người già. Tết Trùng dương được bắt nguồn từ thời Chiến Quốc, đến thời nhà Ngụy Tấn, Tết Trùng dương đã bắt đầu có tập tục uống rượu, ngắm hoa cúc, đời nhà Đường còn xem Tết Trùng dương là một ngày lễ chính thức - vua chúa đời nhà Đường trong ngày hôm đó sẽ hạ chiếu cho bá quan nghỉ thiết triều, cùng nhau tổ chức ăn mừng, và trong dân gian thì lại lưu truyền tập tục đăng cao (lên núi cao) uống "rượu hoa cúc" trong ngày Tết Trùng dương. Tương truyền thời Đông Hán có một người tên là Phí Trường Phòng có khả năng dự đoán phúc họa trong tương lai, đồng hương của ông tên là Hoàn Cảnh rất tôn sùng ông, thường xuyên học hỏi ở ông nhiều điều. Có một hôm Phí Trường Phòng nói cho Hoàn Cảnh biết: Vào ngày mùng 9 tháng 9, nhà ông sẽ có tai họa lớn, nếu cho người nhà đeo cái túi đựng cây thù du trên tay, leo lên núi cao uống rượu, thì có thể thoát khỏi tai họa này. Hoàn Cảnh nghe xong lập tức làm theo lời dặn của Phí Trường Phòng, vào

Tết Đoan ngọ là ngày tế tổ tiên của dân tộc H'Mông ở Quý Châu, được dân tộc H'Mông bản xứ (dân tộc H'Mông Nhả Tước, còn gọi là H'Mông Hỉ Thước) xem là một trong những ngày tết quan trọng nhất, mỗi năm vào ngày này, mọi người đều phải ăn mặc đẹp, nhảy điệu lô sanh, uống loại rượu hoa đặc biệt chỉ có ở địa phương này. (Chương Tịnh-Trung Tân Xã)

ngày mùng 9 tháng 9 bèn dẫn theo cả nhà lên núi uống rượu hoa cúc. Đến xế chiều, cả gia đình Hoàn Cảnh trở về nhà thì phát hiện gà và chó ở nhà đều chết sạch. Sau đó Phí Trưởng Phòng mới giải thích với Hoàn Cảnh, sở dĩ gia đình ông có thể thoát khỏi tai ương này, chính là nhờ việc đăng cao uống rượu mà thoát khỏi tà khí, và do gia cầm trong nhà đã gánh chịu tai họa thay cho họ. Truyền thuyết này có ảnh hưởng rất lớn đến các đời sau, đến nỗi mọi người đều tin rằng việc đăng cao uống rượu hoa cúc trong Tết Trùng dương có thể thoát khỏi tai họa. Tương truyền nhà thơ lớn Đào Uyên Minh từ quan về ở ẩn, có một năm vào Tết Trùng dương không có rượu uống, đành phải ra ngoại ô hái hoa cúc, ngồi trong vườn ngắm hoa thay thế việc uống rượu. Một danh sĩ tên là Vương Hoằng rất ái mộ Đào Uyên Minh, nghe nói ông thích uống rượu nhưng lại không có rượu nên đã gửi tặng ông một vò rượu. Đào Uyên Minh thấy rượu thì vô cùng phấn khởi, lập tức mở ra uống, sau khi rượu vào thì cảm xúc thơ dâng trào, viết nên bài thơ nổi tiếng "Cửu Nguyệt Nhàn Cư". Từ đó trong lịch sử đã lưu lại một giai thoại bất hủ "Áo Trắng Tặng Rượu". "Rượu hoa cúc" được chưng cất dành riêng cho ngày Tết Trùng dương, thông thường thì sẽ hái hoa cúc mới nở và một ít lá xanh từ Tết Trùng dương năm ngoái, pha vào trong các nguyên liệu được chuẩn bị dùng để chưng cất rượu, và dùng tất cả nguyên liệu này để làm rượu, đến Tết Trùng dương năm sau mới lấy ra uống. "Rượu hoa cúc" rất tốt cho người già, và mời người già uống "rượu hoa cúc" trong ngày Tết Trùng dương ngụ ý chúc phúc cho họ được sống lâu trăm tuổi.

RƯỢU, DƯỠNG SINH VÀ THỨC ĂN NGON

Trong ăn uống ngày thường của mọi người, rượu tác dụng nhanh nhất và trực tiếp nhất đối với cơ thể, và cũng kéo dài lâu nhất, vì vậy trải qua mấy ngàn năm con người đã tích lũy được các phương pháp phát huy hết chất dinh dưỡng và công dụng chữa bệnh của rượu. Trong các sách dưỡng sinh và sách y học cổ đại đều có một chương chính giới thiệu về rượu. Tập thơ "Kinh Thi" vào thế kỷ VIII - XI trước Công nguyên đã nói lên quan điểm của người thời đó đối với rượu - uống rượu có thể giúp kéo dài tuổi thọ, vì vậy, thời cổ đại Trung Quốc từng nói việc kính rượu cho người nào đó chính là "giúp cho người đó thọ hơn".

Kinh nghiệm thực tiễn cho thấy, công dụng chữa bệnh của hoàng tửu thể hiện ở chỗ rượu này có thể cải thiện tình trạng tuần hoàn máu của cơ thể, thúc đẩy quá trình trao đổi chất, bồi bổ máu và làm cho sắc mặt hồng hào hơn, thư giãn cốt, giúp cho cơ thể khỏe mạnh hơn, giúp kéo dài tuổi thọ, đặc biệt thích hợp uống trong mùa đông, ngoài ra còn có một số bình rượu chuyên dành cho sản phụ, người già và những người có thể chất yếu ớt. Đối với người bình thường, thêm vào rượu một ít dương mai, nhãn nhục, trái vải, táo tàu, nhân sâm, gừng tươi rồi nấu lên uống, sẽ có công dụng bồi bổ rất tốt. Đối với giá trị dinh dưỡng của rượu trắng, Đông y có quan điểm truyền miệng rằng "uống ít rất tốt cho cơ thể":

Rượu sánh Hoàng Quế - đặc sản của vùng Thiểm Tây là loại rượu ngọt được chưng cất từ nếp và men rượu, nồng độ rượu rất nhẹ, phảng phất mùi thơm của Hoàng Quế, là thức uống bổ dưỡng được người bản xứ yêu thích. (CFP)

Rược cốc tai được pha chế từ nguyên liệu trà cùng với rượu Vodka mà người Trung Quốc yêu thích.

Rượu nho được uống trong bữa ăn Trung Hoa.

uống rượu trắng với liều lượng nhất định sẽ có tác dụng hoạt huyết thông mạch, hỗ trợ cho các loại thuốc, tạo cảm giác thèm ăn, xóa bỏ mệt mỏi, giữ ấm cho cơ thể và giúp cho tinh thần phấn chấn hơn, thúc đẩy máu tuần hoàn. Cũng chính nhờ vào chức năng giúp cho cơ thể khỏe mạnh của hoàng tửu và rượu trắng, nên mới xuất hiện những món rượu bổ được pha với nhiều nguyên liệu thuốc khác, dùng rượu trắng, hoàng tửu ngâm hoặc nấu với những vị thuốc bổ để chế ra các loại rượu thơm ngon, hoặc dùng các vị thuốc bổ ngâm nhiều năm trong hoàng tửu hoặc rượu trắng để uống. Còn có một loại là cho men rượu trộn vào cơm nếp đã hấp chín để ủ thành cơm rượu, đây là món ăn đặc sản của nhiều vùng ở Trung Quốc, nồng độ rượu rất thấp, có vị chua chua ngọt ngọt lẫn trong vị rượu, chứa nhiều chất Carbohydrates (bột đường), chất đạm, vitamin B, chất khoáng, vân vân, có thể thúc đẩy máu tuần hoàn, hỗ trợ tiêu hóa và tăng cảm giác thèm ăn, là món ăn dinh dưỡng mà sản phụ thường ăn.

Xét trên góc độ sức khỏe và dinh dưỡng, Đông y quan niệm rằng uống rượu quá liều sẽ làm tổn hại đến xương, làm giảm tuổi thọ, nếu uống rượu khi bụng đói thì sẽ dễ bị bệnh, do đó, nhấn mạnh uống rượu phải có liều lượng thích hợp. Trong đời sống hằng ngày, đại đa số các gia đình Trung Quốc đều không xem rượu là thức uống cần thiết, chỉ khi lễ tết hoặc các trường hợp đặc biệt thì mới tổ chức tiệc rượu.

Thói quen ẩm thực của người Trung Quốc rất xem trọng khâu kết hợp giữa các thức ăn có nguồn gốc thực vật và thức ăn có nguồn gốc động vật. Trong số các thức uống trong bữa ăn chính hằng ngày thì bia phù hợp với túi tiền, nồng độ cồn cũng rất thấp nên rất được ưa chuộng, và xếp sau là rượu trắng và hoàng tửu. Rất nhiều người thích uống một ít rượu trắng khi ăn thịt bò và thịt dê, uống hoàng tửu khi ăn cua cũng là một sự kết hợp mỹ vị rất kinh điển. Mấy năm gần đây, rất nhiều người Trung Quốc đã dần dần thấy được giá trị dinh dưỡng của rượu nho đối với sức khỏe, những gia đình khá giả chuẩn bị các chai rượu nho để uống nhẹ trong bữa ăn tối. Ngoài công dụng này ra, hoàng tửu, bia, rượu nho cũng là một gia vị trong một số món ăn Trung Hoa, dùng khi nêm nếm để tăng thêm hương vị cho thức ăn.

ĐẶC ĐIỂM KỲ DIỆU CỦA RƯỢU

Người Trung Quốc khi nói đến mùi vị của rượu, mỗi người đều có cảm nhận khác nhau - có lúc thì là cảm giác bất lực, càng uống càng thấy buồn hơn, có lúc là cảm giác giải thoát - mượn rượu để giải sầu, có lúc là cảm giác vui vẻ hăng hái hết mình, có lúc là sự giao lưu tình cảm cứ như "tửu phùng tri kỷ thiên bôi thiểu", có lúc thì đeo mang việc chính sự… Khi người ta nhắc đến rượu, thường sẽ dùng câu "Bả tửu ngôn hoan (nâng chén cười đùa)" để biểu thị trạng thái hưng phấn vui đùa, dùng câu "đối tửu đương ca (khi đối rượu thì phải ca hát)" để biểu thị thái độ sống phóng khoáng ung dung, dùng "cử bôi yêu minh nguyệt (nâng ly mời ánh trăng tròn)" để biểu thị ý thơ trong cuộc sống, dùng "Túy ngọa sa trường (say chết trên sa trường)" để biểu thị tinh thần bất khuất khi đối mặt với cái chết. Người Trung Quốc đã gán cho rượu biết bao nhiêu nghĩa, mùi vị của rượu dù có vị đắng hoặc ngọt, dù mang lại cảm giác cô đơn hay ấm áp, thì rượu vẫn là người bạn đồng hành trong cuộc sống, là một điểm nhấn trong cuộc sống của một số người - trong cuộc kết nghĩa vườn Đào, rượu là biểu tượng của tình nghĩa anh em; khi muốn có dũng khí và tự tin hơn, rượu chính là động lực; khi cần bàn việc làm ăn, rượu chính là cầu nối giúp cho hai bên tin tưởng nhau hơn; trong các buổi tiệc mừng, rượu gửi gắm những lời chúc tốt đẹp; khi những người bạn cũ hội ngộ thì rượu chính là kỷ niệm chung; khi những người bạn mới quen gặp nhau, rượu chính là chất xúc tác giúp mọi người thân nhau hơn… người Trung Quốc dùng rượu để biểu thị những gia vị trong cuộc sống.

RƯỢU VÀ CHÍNH TRỊ

Trong lịch sử Trung Quốc, có rất nhiều điển tích có liên quan đến rượu. Cũng là rượu như nhau, nhưng có người dùng rượu để củng cố quyền lực, có người lại vì rượu mà mất nước vong thân. Những người đời sau thông qua những điển tích này đã hiểu được tính cách thiện ác và thái độ đối nhân xử thế của không ít nhân vật lịch sử.

"Tửu trì nhục lâm" (Ao rượu, rừng thịt) làm đất nước tiêu vong

Cuối đời nhà Thương có một vị vua được gọi là Trụ Vương, ông là một đấng minh quân thông minh, nhanh nhẹn và dũng cảm hơn người, thời còn trẻ, ông từng dẫn quân bình định các bộ tộc phản loạn ở miền Nam, và mở mang bờ cõi đất nước, uy danh của ông vang khắp các miền xa xôi. Về sau, ông suốt ngày đam mê tửu sắc, và còn xây hai cái hồ lớn ở hai bên cung điện mà ông thường vui chơi. Trong cái hồ lớn bên trái chất nhiều chum rượu cao thành hình núi, trên đó cắm đầy các cành cây, trên các cành cây treo các miếng thịt; hồ bên phải thì đổ đầy rượu. Đây chính là cảnh tượng "Tửu trì nhục lâm (Ao rượu, rừng thịt)" nổi tiếng trong lịch sử.

Hơn nữa, Trụ Vương còn rất tàn bạo, ông nghĩ ra các kiểu tra tấn dã man, khiến cho người dân căm ghét và bất mãn. Rất nhiều thủ lĩnh các bộ tộc đều lần lượt tạo phản, trong đó thế lực của Chu Vũ Vương là lớn nhất, năm 1066 trước Công nguyên, quân lính của ông đã băng qua sông Hoàng Hà để tập hợp liên kết với các bộ lạc có ý tạo phản khác, cùng chinh phạt Trụ Vương. Trụ Vương đích thân dẫn binh giao chiến với quân của Vũ Vương, nhưng do các tướng sĩ của triều Thương đều căm ghét Trụ Vương, khi bị đội quân của Vũ Vương tấn công quyết liệt, một số đội quân của triều Thương đã quay mũi giáo gia nhập vào đội quân tạo phản, Trụ Vương biết cục diện đã thay đổi, nên đã tự thiêu mà chết.

Đời nhà Chu rất cảnh giác đối với điển tích "Tửu trì nhục lâm" của Trụ Vương đời nhà Thương, do đó khi vừa lên ngôi đã bắt đầu ban hành lệnh cấm rượu. "Thượng Thư - Tửu Cáo" đã ghi chép lại các biện pháp trừng trị việc uống rượu của vua nhà Chu, nghiêm cấm các quan viên nhậu nhẹt, người nào tụ tập uống rượu thì sẽ bị giết không tha, và cảnh cáo dân chúng: Trời làm ra rượu không phải để cho con người hưởng thụ, mà là dùng để cúng tế, hai mươi mấy đời vua chúa của đời nhà Thương từ vua Thành Thang cho đến Đế Ất đều không dám nhậu nhẹt mà sao nhãng chuyện triều chính, nhưng vị vua kế thừa sau đó là Trụ Vương lại hoàn toàn vứt bỏ truyền thống của tổ tiên, suốt ngày nhậu nhẹt không ngừng, chỉ biết hưởng lạc, đến nỗi dân chúng oán hận, nên trời mới có ý định diệt vong đời nhà Thương. Lệnh cấm rượu của đời nhà Chu đã có ảnh hưởng sâu sắc đến lĩnh vực chính trị của các đời sau.

"Trúc Lâm Thất Hiền"

"Trúc Lâm Thất Hiền" dùng để chỉ bảy nhân vật nổi tiếng đời nhà Ngụy Tấn: Nguyễn Tịch, Kê Khang, Sơn Đào, Lưu Linh, Nguyễn Hàm, Hướng Tú và Vương Nhung. Bảy người này sống không tuân theo pháp luật và lễ giáo, và cũng không làm việc cống hiến cho xã hội mà thường tụ tập uống rượu ở rừng trúc của huyện Sơn Dương thời đó (nay là vùng Tu Vũ, tỉnh Hà Nam), nên người đời gọi là "Trúc Lâm Thất Hiền". Quan niệm chính trị và thái độ sống của họ đều "bãi bỏ các lề lối cổ hủ truyền thống và tôn sùng Trang Tử, khinh miệt lễ giáo và tôn sùng sự tự do phóng khoáng". Xét về mặt chính trị, Kê Khang, Nguyễn Tịch, Lưu Linh đều tỏ thái độ không hợp tác với giai cấp thống trị, Kê Khang cũng chính vì vậy mà bị giết chết. Trên lĩnh vực sáng tác văn học, nổi trội nhất là Nguyễn Tịch, Kê Khang. Bảy danh sĩ này chính là nhân vật tiêu biểu của môn phái Huyền học lúc bấy giờ.

Tặng rượu cho người trộm ngựa

Trong thời kỳ Xuân Thu, Tần Mục Công là vị minh quân nổi tiếng được mệnh danh là một trong Ngũ Bá. Một hôm ngồi xe ngựa ra ngoài, khi xe đang chạy thì có người phát hiện bên phải xe ngựa của ông thiếu mất một con tuấn mã. Những người đi cùng tỏa ra đi tìm, phát hiện ra một nhóm người dân tộc đang trốn ở phía nam của một ngọn núi ngồi vây quanh ăn thịt ngựa nướng. Tần Mục Công đến gần đám người ngày, phát hiện con ngựa mà họ đang ăn chính là con ngựa bị mất. Những người tùy tùng định trói đám người này lại, nhưng đã bị Tần Mục Công ngăn cản - Bậc quân tử không thể vì một con súc vật mà làm tổn hại đến lão bá tánh, nghe nói ăn thịt ngựa nếu không uống rượu thì không tốt cho sức khỏe. Nói xong, Tần Mục Công còn ra lệnh cho người hầu mang rượu đến mời những người này uống. Hai năm sau đó, nước Tần và nước Tấn giao

Điển tích "Hồng Môn Yến" xuất phát từ "Sử Ký Hạng Vũ Bản Ký", của tác giả Tư Mã Thiên (năm 145 trước Công nguyên - khoảng năm 87 trước Công nguyên) đã miêu tả một cách xuất thần và chân thật cuộc đấu đá ngầm giữa các nhân vật trong buổi tiệc rượu.

chiến tại ngay nơi Tần Mục Công mất ngựa, Tần Mục Công bị quân Tấn bao vây, trong thời khắc ngàn cân treo sợi tóc này, có một nhóm cứu quân xông ra phản công kịch liệt lại quân lính nhà Tấn, không những cứu thoát được Tần Mục Công, mà còn đánh bại quân nước Tấn, và đội cứu quân này chính là những người đã trộm ngựa ăn thịt. Những người này đã uống rượu của Tần Mục Công, họ rất biết ơn và hết lòng báo đáp, và đã xông ra khi Tần Mục Công gặp nạn, giúp Tần Mục Công giành được chiến thắng vẻ vang.

Hồng Môn Yến

"Sử Ký" đã ghi chép lại một điển tích được hậu thế lưu truyền khá rộng rãi. Cuối đời nhà Tần, Lưu Bang (năm 256 trước Công nguyên - năm 195 trước Công nguyên) và Hạng Vũ (năm 232 trước Công nguyên - năm 202 trước Công nguyên) đã từng tấn công nhà Tần, binh lực của Lưu Bang tuy không bằng Hạng Vũ, nhưng lại là người đầu tiên công phá được quân Tần ở Hàm Dương, Hạng Vũ vô cùng tức giận, phái binh công kích tại cửa ải Hàm Cốc. Sau khi Hạng Vũ công phá Hàm Dương, Lưu Bang đã đóng quân ở gần sông Bá, Hạng Vũ đóng quân ở Hồng Môn. Thuộc hạ của Lưu Bang đã gửi thư mật báo cho Hạng Vũ, nói rằng Lưu Bang có ý định xưng đế, Hạng Vũ sau khi nghe tin thì rất tức giận, quyết định đánh bại quân của Lưu Bang. Khi Lưu Bang nghe được tin này từ chú của Hạng Vũ, vội vàng dùng hai tay kính cẩn nâng ly rượu mời chú của Hạng Vũ, chúc ông chú sức khỏe dồi dào, sống lâu trăm tuổi, và còn hứa hôn cho con cái hai nhà để tăng thêm tình cảm thân thiết. Chú Hạng Vũ hứa hẹn sẽ nói tốt Lưu Bang trước mặt Hạng Vũ, và hẹn Lưu Bang ngày hôm sau cùng đến doanh trại của Hạng Vũ để đáp tạ. Thế là, phía Hạng Vũ mở tiệc Hồng Môn, chuẩn bị đầy đủ rượu và thức ăn ngon, nhưng lại có âm mưu giết người - quan tham mưu của Hạng Vũ là Phạm Tăng trước giờ vẫn chủ trương phải trừ khử Lưu Bang, đã cho triệu quan võ của Hạng Vũ là Hạng Trang múa kiếm giúp vui trong buổi tiệc rượu, mưu đồ tìm cơ hội giết chết Lưu Bang. Nhưng Lưu Bang không bị giết trong buổi tiệc rượu, một mặt là do Hạng Vũ do dự không quyết, mặt khác là do chú của Hạng Vũ đã rút gươm ra múa kiếm để bảo vệ Lưu Bang. Trong giây phút sinh tử đó, thuộc hạ của Lưu Bang là Phàn Khoái đã mang gươm xông vào doanh trại, trừng mắt nhìn chằm chằm vào Hạng Vũ. Hạng Vũ cảm thấy người này có khí chất phi thường, nên đã cất tiếng hỏi tên họ, khi biết là hầu cận của Lưu Bang thì cho gọi người lấy rượu mời, Phàn Khoái nốc cạn trong một hơi. Sau đó Hạng Vũ lại thưởng cho Phàn Khoái đùi heo, và hỏi có thể uống thêm rượu không, Phàn Khoái nói, thần dù có chết cũng không từ, một ly rượu thì cần gì phải khước từ. Phàn Khoái còn nói tốt cho Lưu Bang, Hạng Vũ im lặng không nói gì, Lưu Bang thừa cơ trốn thoát được. Sau đó, Lưu Bang dấy binh đánh bại Hạng Vũ, đoạt lấy thiên hạ, xây dựng triều nhà Hán. Sau này mọi người dùng "Hồng Môn Yến" để ví von những buổi tiệc rượu hoặc những cạm bẫy có ý đồ xấu xa.

Thanh Mai nấu rượu luận anh hùng

Điển tích "Thanh Mai nấu rượu" rất nổi tiếng khắp cả đất nước Trung Quốc. "Thanh Mai nấu rượu", không đề cập đến việc dùng trái Thanh Mai nấu chung với rượu để uống. "Nấu rượu" là một phương pháp làm rượu, nghĩa là trộn đều các nguyên liệu và men rượu rồi cho vào trong vò đậy nắp lại, để vào nồi nước, dùng lửa nhỏ để đun nóng nước, làm cho các nguyên liệu lên men trong nhiệt độ không đổi, và loại rượu làm ra có nồng độ cồn thấp. Trái Thanh Mai là loại quả ăn chung với rượu.

Năm 196, đất nước rơi vào cảnh rối ren loạn lạc, các phe phái đều nổi dậy tranh giành thiên hạ. Thế lực của Hoàng thúc (chú của vua) Lưu Bị (năm 161 - 223) lúc này vẫn còn yếu, do đó đã nương tựa vào Thừa tướng nhà Hán là Tào Tháo. Tướng Tham mưu của Tào Tháo khuyên Tào Tháo nên trừ khử Lưu Bị để trừ hậu hoạn. Tào Tháo biết Lưu Bị không phải là hạng tầm thường, nhưng lại sợ nếu bỗng dưng giết chết Lưu Bị thì sẽ đánh mất lòng tin của dân chúng, mặt khác cũng muốn thu phục Lưu Bị dưới trướng của mình, thế là Tào Tháo muốn thử xem Lưu Bị có dã tâm hay không. Nhưng Lưu Bị đã có phòng bị từ trước, để không gây sự chú ý, Lưu Bị thậm chí còn giả bộ chỉ chăm lo cho việc trồng rau, tưới tiêu ở sau vườn, cho người ta cảm giác như ông không hề có chút vướng bận đến chính trị.

Một hôm, Tào Tháo nhìn thấy trái mai trên cành cây đã xanh, và rượu cũng được nấu gần xong, liền cho người mời Lưu Bị đến. Lưu Bị sợ mình nhậu say sẽ lỡ lời gây tai họa, nên tỏ ra rất cẩn thận. Trong suốt buổi tiệc, Tào Tháo đàm luận về các bậc anh hùng trong thiên hạ, mục đích là muốn dò thám thái độ và suy nghĩ của Lưu Bị. Tào Tháo hỏi Lưu Bị: Trong mắt sứ quân, ai mới xứng danh là anh hùng của thời nay? Lưu Bị giả vờ hồ đồ, nêu lên rất nhiều nhân vật anh hùng nổi tiếng, nhưng đều bị Tào Tháo bác bỏ hết. Tào Tháo cho rằng những người đó tuy là có quyền lực, nhưng lại không xứng danh "anh hùng", Tào Tháo hỏi dồn và không úp mở mà chỉ thẳng rằng: "Anh hùng trong thiên hạ bây giờ chỉ có sứ quân và ta mà thôi. Lưu Bị hoàn toàn không ngờ rằng Tào Tháo lại nói trúng ý chí và tâm tư của mình, và ngỡ là do mình nhậu xỉn lỡ lời, sợ đến mức đánh rơi cả đũa trong tay. May là bên ngoài đột nhiên vang lên tiếng sấm to, báo hiệu một cơn mưa lớn, Lưu Bị liền giả vờ lấy cớ sợ tiếng sấm để che giấu cho sự thất lễ của mình. Nhưng Tào Tháo lại nghĩ rằng chỉ một tiếng sấm mà Lưu Bị đã sợ đến vậy rồi, vậy thì làm sao làm nên đại sự được! Thế là không còn cảnh giác Lưu Bị nữa.

Sau này, Lưu Bị thừa cơ rời khỏi Tào Tháo, hợp tác với Đông Ngô, và đánh bại Tào Tháo trong trận chiến Xích Bích, và xưng đế ở Thành Đô vào năm 221, hình thành một phe đối đầu với thế lực của Tào Tháo.

Dùng rượu để thu hồi binh quyền

Triệu Khuông Dẫn (927 - 976) là người sáng lập ra triều đại nhà Tống, ông vốn là vị thống soái đứng đầu cấm quân của đời nhà Hậu Chu thời kỳ Ngũ Đại (907 - 960), và là người đảo chính vương quyền cuộc binh biến Trần Kiều đời nhà Hậu Hán năm 960, tướng sĩ dưới trướng của ông đã khoác hoàng bào của vua lên trên người ông, tung hô ông làm vua. Triệu Khuông Dẫn đã đúc kết từ bài học kinh nghiệm hưng thịnh và suy yếu của các triều đại đi trước cùng với sự trải nghiệm của bản thân mình thành một quy luật như sau: nếu binh quyền giao quá nhiều cho thuộc hạ nắm thì dễ dẫn đến binh biến đảo chính. Thế là ông quyết định nắm chặt binh quyền trong tay, để không còn mối lo sau này. Năm 961, ông chuẩn bị một tiệc rượu thịnh soạn, mời những người đã từng cùng ông vào sinh ra tử năm xưa, những người này nay đã trở thành những vị tướng lĩnh quân sự cao cấp, điển hình như Thạch Thủ Tín. Trong buổi tiệc, mọi người cùng nhau uống rượu thỏa thích, Triệu Khuông Dẫn bỗng dưng nói với Thạch Thủ Tín và mọi người rằng: "Không có sự giúp đỡ hết mình của các khanh, thì trẫm đã không có địa vị ngày hôm nay, nhưng quả thật làm vua không dễ chút nào, và không tự do tự tại như làm một vị Tiết độ sứ. Trẫm không có đêm nào ngủ yên giấc được." Thạch Thủ Tín và những vị quan khác đều gặng hỏi nguyên nhân, Triệu Khuông Dẫn trả lời: "Chuyện này đâu có gì khó hiểu, ngai vàng của trẫm ai mà không muốn ngồi chứ?" Thạch Thủ Tín và mọi người run rẩy bước khỏi ghế ngồi, quỳ lạy và khấu đầu nói: "Hoàng thượng sao lại nói những lời như vậy? Nay Thiên mệnh đã định, thiên hạ cũng đều hết lòng quy phục Hoàng thượng, thử hỏi còn ai có mưu đồ soán ngôi chứ?" Triệu Khuông Dẫn giải thích rằng: "Các khanh đương nhiên là sẽ hết lòng trung thành với trẫm, nhưng ngộ nhỡ thuộc hạ của các khanh có mưu đồ đoạt lấy vinh hoa phú quý, muốn khoác áo hoàng bào lên người các khanh, dù các khanh thật lòng không muốn nhưng cũng chưa chắc từ chối được." Thạch Thủ Tín và mọi người khóc lóc mà nói rằng: "Chúng thần ngu muội, hoàn toàn không suy xét đến khả năng này, cầu mong Hoàng thượng xót thương, cho chúng thần một lối thoát". Triệu Khuông Dẫn nói: "Đời người ngắn ngủi, cũng giống như bóng ngựa trắng vút qua khe cửa, vừa mới bắt đầu đã chợt tắt. Những người theo đuổi vinh hoa phú quý chẳng qua là muốn tích lũy thêm nhiều tiền của để được chơi đùa thỏa thích, và cũng để cho con cháu đời sau được sống sung túc, có cuộc sống ấm no." Sao các khanh không trao trả binh quyền, đến các vùng thị trấn biên cương trấn giữ, đến đó mua vườn tược nhà cửa, để lại sản nghiệp vĩnh hằng cho con cháu đời sau, và an hưởng tuổi già? Trẫm sẽ kết thân tình sui gia với các khanh, mối quan hệ quân thần giữa chúng ta, hoàn toàn không có gì đáng nghi ngại, trên dưới đều bình an chẳng phải là tốt hơn sao? Thạch Thủ Tín và mọi người liền lạy lục tạ ơn. Ngày hôm sau, mọi người đều viện cớ sức khỏe già yếu xin vua cho phép cáo quan về an dưỡng tuổi

già, Triệu Khuông Dẫn phê chuẩn và hạ lệnh cho họ nhậm chức Tiết độ sứ địa phương. Thạch Thủ Tín tuy trên danh nghĩa vẫn kiêm nhiệm chức Thị vệ Chỉ huy sứ, nhưng thực tế đã bị giải trừ binh quyền. Triệu Khuông Dẫn chỉ bằng một ly rượu mà đã thu hồi hết binh quyền, vừa không làm mất hòa khí giữa quân thần, lại có thể giải quyết mối đe dọa quân quyền của các bậc trọng thần, được công nhận là chiến thuật bình định tình hình nội tại nổi tiếng trong lịch sử Trung Quốc.

ĐỐI TỬU ĐƯƠNG CA (ca hát trước ly rượu)

Tào Tháo không những là một nhà chính trị, mà còn là một nhà văn tiếng tăm thời đó, ông từng viết nên bài thơ "Đoản ca hành (bài hát ngắn)": "Đối tửu đương ca, nhân sinh kỷ hà? Thí như triêu lộ, khứ nhật khổ đa! Khái đương dĩ khảng, ưu tư nan vong. Hà dĩ giải ưu? Duy hữu Đỗ Khang." Trong đó câu "Đối tửu đương ca" trong bài thơ đã được người đời sau xem là câu thơ nổi tiếng, dùng để nói lên thái độ sống tích cực phải làm nên sự nghiệp trong cuộc đời ngắn ngủi. Tự cổ chí kim, biết bao danh nhân hiệp khách sống theo lối riêng, suốt ngày uống rượu thỏa thích để thể hiện phong thái ngạo mạn trước nhân tình thế thái. "Trang Tử - Đạt Sinh" từng nói "Túy giả thần toàn (phần thần hồn của người say rượu luôn toàn vẹn)", ý nói là, những tửu khách suốt ngày say khướt cho dù là say nhưng vẫn luôn tỉnh táo. Hành vi của họ ngạo mạn điên cuồng, phóng khoáng. Uống rượu sống qua ngày, hoàn toàn trái ngược với những người sống tuân theo lễ giáo quy củ, thận trọng trong lời nói và hành vi, tuy vậy lối sống tự do tự tại của họ được nhiều người theo đuổi và ngưỡng mộ.

Tửu đồ (bợm rượu) vùng Cao Dương

Cuối đời nhà Tần có một vị nho sinh tên là Ly Thực Kỳ, người này học thức uyên bác, tài trí hơn người, nhưng lại xuất thân nghèo hèn, có địa vị thấp, có chí cao nhưng khó thành danh. Sau khi Lưu Bang dấy quân mưu phản, trong lúc dẫn quân đi ngang qua làng quê của Ly Thực Kỳ, Ly Thực Kỳ biết tin, liền muốn trở thành thuộc hạ của Lưu Bang để tạo dựng sự nghiệp. Trước khi đi, có người nói với Ly Thực Kỳ rằng, Lưu Bang rất ghét những người nho sinh, chỉ cần nhìn thấy người đến bái kiến đội chiếc mũ nho sinh trên đầu, liền lột chiếc nón của người ta và vứt vào nhà xí. Ly Thực Kỳ nghe xong, vẫn quyết định mạo hiểm cầu kiến Lưu Bang. Khi đến nơi đóng quân của Lưu Bang, Ly Thực Kỳ nhờ người bẩm báo, nói rằng có Ly Thực Kỳ người Cao Dương cầu kiến. Lưu Bang không để tâm, Ly Thực Kỳ liền nắm chặt cán kiếm, la to lên: "Ta là Tửu đồ (bợm rượu) vùng Cao Dương! Không phải là nho sinh." Lúc này mà Lưu Bang mới cho triệu anh ta vào. Việc này được lan truyền ra

ngoài, "Cao Dương tửu đồ" đã trở thành cụm từ dùng để chỉ những người mê rượu và bạo dạn không sợ một ai.

Tám nhà văn lớn thời Đường - Tống

Tám nhà văn lớn thời Đường - Tống là tên gọi chung cho tám nhà văn có thành tựu cao nhất trong lĩnh vực tản văn tiêu biểu của thời kỳ Đường - Tống. Trong đó gồm Hàn Dũ (768 - 824), Liễu Tông Nguyên (773 - 819) của đời nhà Đường và Âu Dương Tu (1007 - 1072), Tô Tuân (1009 - 1066), Tô Thích (1037 - 1101), Vương An Thạch (1021 - 1086), Tăng Củng (1019 - 1083) của đời nhà Tống. Họ đều có tác phẩm tiêu biểu của mình, mỗi người đều theo phong cách riêng, nhưng về thể loại văn đều chuộng tản văn, phản đối thể loại văn biền ngẫu, họ có ảnh hưởng sâu rộng đối với nền văn học Trung Quốc đương thời và sau này.

Nguyễn Tịch mượn rượu để ẩn náu

Giữa thời kỳ Ngụy Tấn, cuộc đấu tranh giữa gia tộc Tư Mã nắm quyền và gia tộc họ Tào đang chấp chính ngày càng diễn ra kịch liệt, xã hội bạo loạn không yên, đời sống người dân khốn khó. Tầng lớp sĩ tộc tuy rằng rất có tài hoa, nhưng không những không có đất dụng võ trong lĩnh vực chính trị, hơn nữa còn có thể bị giết bất cứ lúc nào, do đó trong thời kỳ này bắt đầu xuất hiện những phong cách sống như tôn sùng tư tưởng Huyền học và tư tưởng Trang Tử tiêu biểu là hình tượng "Trúc Lâm Thất Hiền", sống đơn giản thanh đạm và uống rượu để khỏi chuốc họa vào thân, tìm chỗ dựa tinh thần trong cảnh giới thần tiên hư ảo phiêu diêu.

Điển tích mượn rượu để ẩn náu chính là bắt đầu lưu truyền từ thời đó. Nguyễn Tịch xuất thân từ tầng lớp sĩ tộc, là nhà thơ, nhà văn tài hoa vào thời đó. Ông vô cùng bất mãn với các hành vi độc đoán triều chính, giết hại những người làm trái với ý mình của dòng họ Tư Mã, đối với cục diện chính trị gian hiểm và tàn ác này ông chọn con đường lui về ẩn náu để bảo toàn sinh mạng. Do chịu nhiều áp lực từ dòng họ Tư Mã, nên ông bất đắc dĩ phải nhậm chức quan do gia tộc Tư Mã thụ phong, nhưng ông lại thường xuyên đóng cửa xem sách, lên núi xuống biển, suốt ngày nhậu nhẹt say xỉn, hy vọng làm vậy có thể bảo toàn được mạng sống trong cơn sóng chính trị trập trùng. Dòng họ Tư Mã tỏ ra bao dung cho hành vi buông thả, trái ngược lễ giáo của ông, và cho ông về ở ẩn an hưởng tuổi già. Thái độ không hợp tác của Nguyễn Tịch có ảnh hưởng to lớn và được tôn sùng bởi những văn nhân nho sĩ tuy tham gia chính trị làm quan nhưng lại mong muốn được tự do tự tại.

Túy ông chi ý bất tại tửu (người say không phải vì rượu)

Nhà văn nổi tiếng thời Bắc Tống Âu Dương Tu (1007 - 1072) là một trong "Tám nhà văn lớn đời nhà Đường - Tống", ông chủ trương cách tân lĩnh vực chính trị và văn học, ông từng được vua đời nhà Bắc Tống bổ nhiệm chức quan quan trọng, nhưng do ủng hộ phe cải cách nên bị trù dập. Khi ông cũng bị đày đến vùng Trừ Châu tỉnh An Huy nhậm chức quan Thái thú đã viết nên bài thơ bất hủ "Túy Ông Đình Ký", trong đó có một câu nổi tiếng như sau: "Thái thú dữ khách lai ẩm ư thử, ẩm thiểu chiếp túy, nhi niên hựu tối cao, cố tự hiệu viết "Túy ông" dã. Túy ông chi ý bất tại tửu, tại hồ sơn thủy chi gian dã. (tạm dịch: Thái thú

và khách đang uống rượu tại đây, uống ít nhưng lại say, và cao tuổi nhất, nên tự gọi là "Túy ông". Nhưng tâm ý của Túy ông không ở chỗ uống rượu, mà ở chỗ thưởng thức cảnh đẹp xung quanh)". Trong bài thơ Âu Dương Tu tự xưng mình là "Túy ông" và nói lên tâm trạng trong thời điểm mình không thể xông pha trong lĩnh vực chính trị, mà phải đắm mình trong núi non cảnh đẹp, mượn rượu để giải sầu, tìm kiếm ý nghĩa của cuộc sống. Và câu "Túy ông chi ý bất tại tửu, tại hồ sơn thủy chi gian" cùng với câu "Đạt tắc kiêm tế thiên hạ, cùng tắc độc thiện kỳ thân (Tạm dịch: kẻ giàu thì phải lo chuyện thiên hạ, người nghèo thì chỉ lo thân mình)" trở thành hiện thực tiêu biểu cho vận mệnh của các văn nhân cổ đại Trung Quốc.

Mọi việc đều không bằng ly rượu trong tay

Điển tích này có nguồn gốc từ một bức đối liễn của đời nhà Minh: vế trên là "Vạn sự bất như bôi tại thủ", vế sau là "Nhất sinh kỷ kiến nguyệt đương đầu", ý

Di tích Dương Quan được chụp tại Đôn Hoàng tỉnh Cam Túc. "Dương Quan" được xây dựng trong thời kỳ Hán Vũ Đế (năm 140 trước Công nguyên - năm 87 trước Công nguyên) từng là con đường quan trọng thông từ vùng Trung Nguyên đến Tây Vực của thời cổ đại, khi nhắc đến "Dương Quan", người Trung Quốc sẽ nghĩ đến ngay bài thơ nổi tiếng "Tống Nguyên Nhị Sứ An Tây" của nhà thơ lớn đời nhà Đường là Vương Duy (701 - 761): "Vị Thành triêu vũ ấp khinh trần, Khách xá thanh thanh liễu sắc tân, Khuyến quân cánh tận nhất bôi tửu, Tây xuất Dương Quan vô cố nhân", bài thơ này nói lên tình nghĩa bạn bè sâu nặng trong phút biệt ly. (Thời Quang Túy Phiến-CFP)

"Ly Tao Đồ", được vẽ bởi danh họa đương đại Phạm Tăng (1938 -). Khuất Nguyên đã chôn ước mơ về một nền chính trị lý tưởng, căm phẫn đối với những kẻ hại nước, và tình cảm sâu nặng với nước với dân trong bài thơ bất hủ của mình.

nói cuộc sống vinh hoa phú quý nhưng vẫn không bằng việc uống rượu ngon thường xuyên. Chuyện tương tự như vậy cũng từng xảy ra vào đời nhà Đường. Nhà thơ Mạnh Hạo Nhiên (689 - 740) đời nhà Đường rất tài hoa. Vị quan đứng đầu ở quê hương của Mạnh Hạo Nhiên là Hàn Triêu Tông rất trọng dụng ông, từng mời Mạnh Hạo Nhiên đồng hành khi lên kinh thành yết triều, chuẩn bị tiến cử ông với những người đương quyền trong triều đình. Hàn Triêu Tông còn chạy vạy lót đường trước, thường xuyên khen ngợi Mạnh Hạo Nhiên với những người trong triều để dọn sẵn đường. Nhưng đúng vào ngày hẹn gặp những bậc quan to trong triều tại kinh thành, thì Mạnh Hạo Nhiên lại đi uống rượu với những nhà văn khác. Có người nhắc Mạnh Hạo Nhiên đến giờ hẹn với Hàn Triêu Tông, nhưng Mạnh Hạo Nhiên lại trách mắng người nhắc nhở: "Giờ tôi đang uống rượu, làm gì có tâm trí mà lo chuyện khác chứ!" và tiếp tục uống rượu, mãi đến khi tiệc tàn. Mạnh Hạo Nhiên vì rượu mà đánh mất cơ hội thăng quan tiến chức, một số người cho rằng như vậy quả là đáng tiếc, nhưng bản thân ông không hề cảm thấy hối hận, ông chỉ muốn sống đạm bạc qua ngày, xem nhẹ công danh. Tính cách trung trực không thích việc a dua nịnh bợ và xem trọng tình bạn của ông đã nhận được sự kính trọng của các nhà thơ lớn như Lý Bạch (701- 762), Đỗ Phủ (712 - 770).

Tác phẩm hội họa bát hủ "Uyên Minh Túy Quy Đồ" của Trương Bàng (năm sinh năm mất không rõ) - danh họa đời nhà Minh đã nói lên phong thái ẩn sĩ của Đào Uyên Minh trong lúc ngắm hoa cúc uống rượu.

THƠ VÀ RƯỢU

Người Trung Quốc từ lâu đã xem thơ là rượu được chưng cất bởi tinh thần, không ít những tuyệt tác nổi tiếng có hương vị thuần phác, quyến rũ, và khó quên như rượu. Tự cổ chí kim, nhà thơ và rượu dường như có một mối duyên tiền định, rất nhiều nhà thơ đã viết nên những bài thơ bất hủ về rượu.

Trong tập thơ ca "Kinh Thi" đầu tiên của Trung Quốc, tổng cộng có 305 bài, trong đó có đến mấy chục bài viết về rượu, có những bài viết để giải sầu, có những bài tường thuật lại cảnh tượng yến tiệc và cúng tế, mặc dù vào thời đó rượu là món xa xỉ phẩm chỉ có tầng lớp thượng lưu mới có điều kiện uống, nhưng những bài thơ này đều nhắc đến rượu, có thể thấy được mối quan hệ mật thiết giữa rượu và thơ. Cũng từ lúc đó, rượu bắt đầu mượn chữ nghĩa để nói lên tình cảm, lý tưởng và nhân sinh quan của con người - Khuất Nguyên (năm 339 trước Công nguyên - khoảng năm 278 trước Công nguyên) là nhà thơ, nhà chính trị nước Sở của thời kỳ Chiến Quốc trong bài thơ "Sở Từ" đã viết nên câu thơ nổi tiếng "Cử thế giai trọc ngã độc thanh, chúng nhân giai túy ngã độc tỉnh", đã nói lên nhân cách cao quý, thanh tao trong sạch của Khuất Nguyên và nỗi u sầu về tình hình chính trị của ông.

"Ẩm Tửu Thi" của Đào Uyên Minh

Đào Uyên Minh (năm 365 - 427) là nhà thơ, nhà từ phú, nhà văn thuộc thể loại tản văn trong suốt thời kỳ từ đời Đông Tấn đến thời kỳ Nam triều đời nhà Tống, ông xuất thân từ một gia đình quan chức nhỏ sa sút, từng làm chức quan nhỏ trong mấy năm, sau này do "Bất vị ngũ đấu mễ chiết yêu (không muốn vì năm đấu gạo mà khom lưng)" nên đã từ quan về nhà, "thái cúc đông ly hạ (hái cúc dưới hàng rào phía đông)" ẩn cư ở quê nhà. Đào Uyên Minh thích uống rượu, nên cũng thẳng thắn nói rõ mình "thích nhậu" trong các tác phẩm thơ, và những nhà văn cùng thời đại với ông cũng đã ghi chép rằng ông "có tính thích tửu đức" - dùng khăn quấn đầu để lọc rượu, mua rượu thì mua thiếu, say rượu thì nằm luôn trên đá, trong các buổi yến tiệc sau khi say thì nói với bạn bè rằng "đợi khi tôi ngủ rồi thì huynh mới về nha", cũng nhờ rượu mà ông đã bộc lộ nên bản tính thật của mình, đến nỗi từ bỏ chức quan, trở về với cuộc sống điền viên, nhưng điều đó cũng khiến cho ông trở nên nổi tiếng trong đời với danh xưng là "Ẩn sĩ", lựa chọn của ông trở thành chỗ dựa tinh thần của những bậc sĩ đại phu của Trung Quốc, rất nhiều người khi thất thế trên con đường công danh, hoặc khi chán ghét chốn quan trường, đã chọn lựa cuộc sống ẩn cư như Đào Uyên Minh, và cũng tìm thấy được giá trị sống mới từ các tác phẩm thơ và câu chuyện của ông. Điển hình như các nhà thơ hoặc nhà từ của nhà Đường và Tống tiêu biểu như Bạch Cư Dị (772 - 846), Tô Thích (1037 - 1101), Lục Du (1125 - 1210), Tân Khí Tật (1140 - 1207) vân vân. Mối quan hệ giữa Đào Uyên Minh và rượu đã trở thành một hình thái văn hóa thơ rượu điển hình trong lịch sử văn hóa của Trung Quốc.

Đào Uyên Minh sau khi trở về với cuộc sống ruộng vườn đã cho ra đời tập thơ "Ẩm Tửu Thi", tổng cộng gồm 20 bài, phần Lời mở đầu của tập thơ này như sau:

Dư nhàn cư quả hoan, kiêm tỉ dạ dĩ trường, ngẫu hữu danh tửu, vô tịch bất ẩm. Cố ảnh độc tận, hốt yên phục túy. Ký túy chi hậu, triết đề số câu tự ngu, chỉ mực toại đa. Từ vô thuyên thứ, liêu mệnh cố nhân thư chi, dĩ vi hoan tiếu nhĩ.

(Dịch nghĩa: Những lúc nhàn rỗi tôi uống rượu một mình, để quên nỗi buồn đêm dài, thỉnh thoảng có được rượu ngon, mỗi đêm đều nhấm nháp. Nhưng uống rượu một mình, chẳng mấy chốc đã say. Sau khi ngà ngà say, ý thơ tuôn trào, sẽ chấm mực vung bút viết vài câu thơ đọc cho vui.)

Ông mượn rượu làm thơ, nhưng chỉ có 11 bài thơ thực sự đề cập đến rượu, và 11 bài thơ này đều không phải chỉ viết để ca ngợi rượu, mà có ngụ ý khác, mượn rượu để gửi gắm những điều ông ấp ủ trong lòng. Cuộc sống ruộng vườn của Đào Uyên Minh ở quê rất vất vả cực nhọc, cuộc sống "nhàn cư quả hoan (rảnh rỗi ngồi uống rượu một mình)" của ông đã được miêu tả trong một bài thơ của mình, đó là sáng sớm đã bắt đầu làm việc, mãi đến khi trăng lên mới vác cuốc về nhà. Người đọc có thể thấy được cách thức mượn rượu để hưởng thụ cuộc sống đầy thú vị của ông qua các bài thơ: mượn rượu để quét sạch lớp bụi trần ai, vui khi có rượu, tụ tập bạn bè đấu rượu, uống rượu để vui với đời. Khác với "Trúc Lâm Thất Hiền" mượn rượu trốn tránh thời cuộc và bảo toàn tính mạng, thái độ uống rượu "lạc thiên tri mệnh" của Đào Uyên Minh được xuất phát từ nền tảng tư tưởng Nho giáo, dung hòa tinh hoa của tư tưởng Nho giáo, Phật giáo và Đạo giáo, trở thành tinh thần sĩ đại phu điển hình có ảnh hưởng tích cực và sâu sắc đối với người đời sau. Trong "Ẩm Tửu Thi" có một bài thơ được những người đời sau ca tụng:

Kết lư tại nhân cảnh, nhi vô xa mã huyên;
Vấn quân hà năng nhĩ? Tâm viễn địa tự thiên.
Thái cúc đông ly hạ, du nhiên kiến Nam sơn.
Sơn khí nhật tịch giai, phi điểu tương dữ hoàn.
Thử trung hữu chân ý, dục biện dĩ vong ngôn.

Dịch thơ : (bản dịch của Nguyễn Thị Bích Hải)
Cất nhà trong cảnh nhân gian
Ngựa xe chẳng vướng bụi trần vào đây
Hỏi ông sao được như vầy?
Tâm hồn cao viễn, đất này hẹp thôi
Rào đông hái cúc chiều nay
Xa trông thấy núi Nam ngay trước nhà
Đẹp thay sắc núi chiều tà
Đàn chim về tổ la đà cánh bay
Bao chân ý - cảnh sắc này
Muốn tìm ngôn ngữ giãi bày, lại quên.

Bài thơ này đã nói lên nhà thơ tuy sống dưới nhân gian, nhưng xung quanh nơi căn nhà ông sinh sống lại không có cảnh tượng huyên náo qua lại của xe ngựa. Sở dĩ như vậy là do lòng ông sớm đã thoát ly khỏi chốn trần tục, vì vậy cho dù đang sống ở nơi ồn ào náo nhiệt, nhưng cũng tựa như đang sống ở một nơi xa xôi, không bị quấy rầy. Khi đang cày ruộng vất vả dưới ruộng, vô tình nhìn thấy núi Nam, cảm nhận được nét tương đồng giữa cảnh đẹp núi Nam và tâm trạng ung dung tự tại của mình; trong khoảnh khắc hoàng hôn, cảnh sắc trên núi càng thơ mộng hơn, chim trời sánh đôi bay về tổ. Nói lên cảnh giới cao nhất của cuộc sống, đó là thoát tục và thuận theo bản tính tự nhiên.

Thơ tiên Lý Bạch và rượu

Lý Bạch là nhà thơ được người Trung Quốc yêu thích nhất, mọi người không những thích đọc thơ của ông, mà còn thích cả những câu chuyện truyền kỳ về cuộc đời ông, trong đó nổi tiếng nhất là "Thái Bạch say rượu". Nhà thơ sống cùng thời đại với ông là Đỗ Phủ từng sáng tác bài thơ "Ẩm trung bát tiên", khen ngợi "Lý Bạch đấu tửu thi bách thiên, Trường An thị thượng tửu gia miên; Thiên tử hô lai bất thượng thuyền, Tự xưng thần thị tửu trung tiên", Lý Bạch nhờ vậy mà được xưng là "Tửu tiên". Lý Bạch là một nhà thơ có tâm hồn thơ lai láng và sáng tác ra nhiều tác phẩm nên được gọi là "Thi Tiên". Đến nay những tác phẩm thơ còn lưu lại của Lý Bạch có hơn 1.500 bài, theo như các nhà sử học hiện đại, thì nhà thơ Quách Mạt Nhược (1892 - 1978) đã kiểm chứng là có đến 16% bài thơ có liên quan đến rượu, có thể nói rượu không những là nguồn cảm hứng sáng tác trong thơ ca Lý Bạch mà còn gửi gắm cuộc sống thơ mộng của ông trong đó.

"Lý Bạch đáp Phồn thư" đã ghi lại câu chuyện ngạo mạn của vị Tửu tiên này: Có một vị sứ giả nước Thổ Phồn trình cho vua nhà Đường một bức Quốc

Nghệ nhân hiện đại mượn hình ảnh Lý Bạch say rượu để chế tác ra chiếc bình rượu "Tửu tiên". (Nga Quốc Khánh-Trung Tân Xã)

Tranh thơ "Tương Tiến Tửu" của Cố Bính Hâm (1923 - 2001)

thư, bức Quốc thư này được viết bằng chữ của dân tộc thiểu số mà người Trung Nguyên rất ít khi gặp, sứ giả nói rằng, nếu triều đình nhà Đường có người có thể đọc được và viết thư trả lời cho bức Quốc thư này, thì mỗi năm nước Thổ Phồn sẽ cống nạp và đến bái kiến triều đình nhà Đường, nếu không thì Thổ Phồn sẽ không đến bái kiến triều đình nhà Đường nữa. Như sứ giả Thổ Phồn đã mong đợi, Đường Huyền Tông và các cận thần cũng đều đọc không hiểu bức Quốc thư này, chính trong thời khắc gay go này, có một vị quan đã tiến cử Lý Bạch với Đường Huyền Tông, thế là, Đường Huyền Tông cho triệu Lý Bạch vào điện trả lời cho bức Quốc thư, và lệnh cho các quan văn võ đứng nghênh đón Lý Bạch ở hai bên cổng đại điện để tỏ lòng tôn trọng. Và lúc này Lý Bạch đang say lướt khướt, người phụ trách đến truyền thánh chỉ phải dìu ông vào kim điện. Lý Bạch nhướn đôi mắt say đỏ ngầu vào bức Quốc thư của sứ giả Thổ Phồn, và tâu với vua rằng vua Thổ Phồn muốn triều nhà Đường cắt nhượng một mảnh đất lớn cho họ, nếu không thì sẽ đem quân đến đánh nhà Đường. Đường Huyền Tông ra lệnh cho ông viết thư phúc đáp, ông liền nói, Hoàng thượng cũng thấy tôi đứng còn không vững nữa, không biết Hoàng thượng có thể giúp tôi mài mực không, Hoàng hậu đỡ giùm tôi cái đầu, Thừa tướng giúp tôi cởi bỏ giày vớ, và nhờ thái giám chấm mực xong thì đặt bút vào trong kẽ ngón chân của tôi. Vua và các đại thần đều hết cách, đành phải làm theo. Vua kéo tay áo lên mài mực, Hoàng hậu nhẹ nhàng nâng đầu cho Lý Bạch, viên quan Cao Lực Sĩ quỳ xuống cởi giày vớ cho Lý Bạch, sau đó thái giám đặt bút vào kẽ ngón chân của Lý Bạch. Lý Bạch đưa chân lên viết ngay "Đáp Phồn Thư", và sau đó dõng dạc đọc to bằng tiếng Hán và tiếng Thổ Phồn. Huyền Tông khen ngợi Lý Bạch học vấn uyên bác, và phong tặng cho ông danh hiệu "Hàn Lâm cung phụng học sĩ". Việc này đã khiến cho tiếng tăm của Lý Bạch được lan rộng đến Thổ Phồn.

Lý Bạch sống trong thời kỳ cực thịnh của xã hội đời nhà Đường, được sự hun đúc của quan niệm tư tưởng truyền thống, chịu sự ảnh hưởng của môi trường sống, và sự khích lệ của tư tưởng thời đại, thời niên thiếu đã khẳng định lý tưởng sống là "Hết lòng phò tá vua", "Cứu thiên hạ", và sau đó

là "Công thành danh toại". Ông thường muốn "nhất minh kinh nhân, nhất phi xung thiên" (bình thường không có biểu hiện gì đặc biệt, nhưng khi làm thì có thành tích khiến mọi người kinh ngạc), tuy vậy, ông nhiều lần bị đối đãi lạnh nhạt trên con đường chính trị, thậm chí còn bị lưu đày ra vùng biên cương xa xôi.

Trong số những tác phẩm nổi tiếng của Lý Bạch, bài thơ "Tương Tiến Tửu" ghi chép cảnh tượng ông tụ tập uống rượu với người bạn thân Sầm Huân, Nguyên Đan Khâu được xem là lời minh chứng tốt nhất cho mối quan hệ giữa cuộc đời và rượu:

Quân bất kiến, Hoàng Hà chi thủy thiên thượng lai, bôn lưu đáo hải bất phục hồi.

Quân bất kiến, cao đường minh kính bi bạch phát, triêu như thanh ty mộ thành tuyết.

Nhân sinh đắc ý tu tận hoan, mạc sử kim tôn không đối nguyệt.
Thiên sinh ngã tài tất hữu dụng, thiên kim tán tận hoàn phục lai.
Phanh dương tể ngưu thả vi lạc, hội tu nhất ẩm tam bách bôi.
Sầm phu tử, Đan Khâu sinh, tương tiến tửu, quân mạc đình.
Dữ quân ca nhất khúc, thỉnh quân vị ngã trắc nhĩ thính.
Chung cổ soạn ngọc bất túc quý, đán nguyện trường túy bất phục tỉnh.
Cổ lai thánh hiền giai tịch mịch, duy hữu ẩm giả lưu kỳ danh.
Trần vương tích thời yến Bình Lạc, đẩu tửu thập thiên tứ hoan hước.
Chủ nhân hà vi ngôn thiểu tiền, kính tu cô thủ đối quân chước.
Ngũ hoa mã, thiên kim cừu,
Hô nhi tương xuất hoán mỹ tửu, dữ nhĩ đồng tiêu vạn cổ sầu.

Dịch thơ: MỜI UỐNG RƯỢU (bản dịch của Hải Đà)

Bạn chẳng thấy:
Nước sông Hoàng từ trời cao đổ xuống
Chảy ra khơi cuồn cuộn chẳng quay về
Gương lầu cao sáng soi sầu bạc tóc
Sớm tơ xanh chiều tuyết trắng lê thê
Đời đắc ý cho niềm vui tận hưởng
Chén vàng kia đừng cạn dưới trăng ngàn
Trời sinh ta tất có nơi hữu dụng
Tiêu hết đi rồi lại có nghìn vàng
Giết bò dê để tìm vui lạc thú
Uống một lần ba trăm chén như không
Bác Sầm, Đan! Đừng bao giờ ngưng lại
Rượu dâng lên hãy hát khúc nghe cùng.

"Chuông trống giữa tiệc ngon chẳng quý
Tỉnh làm chi, thích chí say dài
Thánh hiền bặt tiếng xưa nay
Chỉ dân uống rượu mới hoài lưu danh !
Bình Lạc có Trần Vương yến tiệc
Rượu vạn đồng, mặc sức vui cười
Chủ sao bảo thiếu tiền chơi
Mau mua rượu cùng bạn đời nâng ly !
Ngựa năm sắc, áo cừu bông ấm
Hãy đem đi đổi lấm rượu ngon
Rượu ngon cạn chén vui chung
Mối sầu muôn thuở ta cùng phá tan".

Nội dung của bài thơ này nếu giải thích bằng tiếng Hán hiện đại thì có nghĩa như sau: Nước sông Hoàng Hà hùng dũng trập trùng như tuôn trào từ trên trời xuống, cuồn cuộn như đang đổ vào vùng biển phía đông, một đi không trở lại. Sống trong chốn quan trường, phía trên chính điện treo tấm gương sáng, nhưng lại phản chiếu mái tóc bạc của mình, đời người ngắn ngủi, sáng sớm là mái đầu xanh nhưng đến chiều tối đã bạc trắng như tuyết. Do đó, trong những lúc thuận lợi như ý thì phải vui chơi thỏa thích, không được sống cô đơn lẻ loi một mình như chiếc ly vàng soi dưới bóng trăng. Nếu ông trời đã sinh ra ta có tài cán như vậy thì chắc chắn sẽ có đất dụng võ. Không sao, ngàn lượng vàng dẫu có tiêu xài hết thì vẫn có cơ hội kiếm lại, chúng ta cứ nấu dê giết bò thỏa sức vui chơi. Nào, hãy cạn hết ba trăm ly rượu. Sẩm phu tử, Đan Khâu sinh, hãy mau uống rượu và đừng ngừng lại, ta sẽ hát một bài cho hai huynh, hãy lắng tai nghe ta hát: Cuộc sống vinh hoa phú quý hưởng thụ những món ngon của lạ trong tiếng trống chuông dập dìu hoàn toàn không đáng quý, ta chỉ nguyện có thể mãi mãi say khướt trong men rượu chứ không muốn tỉnh táo; từ xưa đến nay, những bậc thánh hiền không ai không cảm thấy cô đơn lẻ loi, nhưng những người gửi gắm cái tình trong men rượu thì luôn được lưu lại tiếng thơm - Trần Vương Tào Trực xưa kia cũng từng mở yến tiệc ở Bình Lạc quan, cho dù một đấu rượu đáng giá mười ngàn cũng không cảm thấy mắc, chỉ muốn được uống thỏa thích; hỡi các ông chủ hàng rượu, sao người lại nói tiền của tôi đã không còn nhiều, mau đi mua rượu để chúng tôi uống cho đã. Dẫn theo con ngựa ngũ hoa quý giá, lấy ra chiếc áo da cừu đắt giá, đều chỉ để đổi lấy rượu ngon, để chúng ta cùng hòa lẫn vào mối sầu vạn cổ bất tận này!

TỪ TỬU LẦU ĐẾN QUÁN BAR

Tại thành Khai Phong tỉnh Hà Nam, "Phàn Lâu" là tửu lầu mà xưa kia các bậc vương quan quý tộc uống rượu vui chơi, nay đã trở thành nhà hàng cao cấp sang trọng nhất của khu vực. (Trung Tân Xã)

TỬU LẦU TRUYỀN THỐNG

Ngày xưa, nơi mà mọi người đến ăn uống tiêu xài được gọi chung là "tửu lầu", trong lịch sử mấy ngàn năm chưng cất, mua bán rượu của Trung Quốc, nơi kinh doanh và bán rượu đã phát triển từ không đến có, từ quy mô nhỏ đến quy mô lớn.

Cuối thời kỳ Tây Chu, lễ nhạc suy tàn, lệnh cấm rượu năm xưa cũng vì vậy mà mất hiệu lực, đến thời Đông Chu các nước xâu xé chia cắt, tuy rằng chư hầu các nước đều cấm người dân bán rượu, nhưng vẫn không thành công, trong thời kỳ này đã xuất hiện các nơi "tửu tứ" chuyên kinh doanh rượu. Đến thời kỳ Chiến Quốc, các nước chư hầu đều xuất hiện tràn lan các tửu tứ, quy mô và số lượng không ngừng tăng cao. Theo "Sử Ký": Trước khi Kinh Kha ám sát vua Tần, thì đã rất thích uống rượu, mỗi ngày đều cùng với nhóm bạn Cao Tiệm Ly ngồi uống rượu ở trong tửu tứ, sau khi uống say, Cao Tiệm Ly gõ các nhạc cụ, Kinh Kha hát theo nhịp nhạc, mọi người vui chơi giải trí. Từ đoạn miêu tả trên thấy được, nước Yến trong cuối thời kỳ Chiến Quốc, tửu tứ không những là nơi cung cấp rượu cho tửu khách, mà còn là môi trường dùng để giải trí vui chơi.

Từ thời kỳ Xuân Thu Chiến Quốc phát triển đến đời nhà Tần, dù là ở các làng quê xa xôi hẻo lánh nhưng vẫn có sự tồn tại của các quán rượu. Tương truyền Lưu Bang - vị hoàng đế khai quốc của vương triều nhà Hán, trước khi trở thành vua có cuộc sống nghèo khổ, ngay cả tiền mua rượu cũng không có, đành phải mua thiếu ở các quán rượu nhỏ lân cận, mua thiếu được thì uống, uống say rồi lại lăn ra ngủ, bị mọi người gọi là tên vô lại. Riêng Tư Mã Tương Như (khoảng năm 127 trước Công nguyên - năm 17 trước Công nguyên) nhà văn đời nhà Tây Hán, trước khi nổi tiếng, đã cùng với vợ là Trác Văn Quân mở một quán rượu nhỏ, Trác Văn Quân ăn mặc đơn giản, mộc mạc, đứng tại quầy bán rượu, Tư Mã Tương Như mặc chiếc quần Độc Tỵ, chạy ra chạy vào phụ giúp.

Đến đời nhà Đường, triều đình quy định mỗi 30 dặm thì đặt một dịch trạm (điểm dừng chân), mỗi dịch trạm đều có bán rượu, trên thực tế đây là tửu tứ do quan kinh doanh. Kinh thành Trường An đời nhà Đường xưa kia từng có chợ Đông và chợ Tây, nhưng tình hình kinh doanh của các tửu tứ hoàn toàn không chịu sự giới hạn về khu vực, từ các phiên chợ náo nhiệt cho đến các con hẻm nghèo nàn, đâu đâu cũng thấy được tửu tứ. Theo sử sách ghi chép, tửu lầu của kinh thành Trường An cao mấy trăm thước, cờ rượu tung bay phấp phới, đứng từ xa là có thể nhìn thấy được.

Từ đó về sau, "Tửu lầu trà tứ" là một thuật ngữ thường dùng để phản ánh các phiên chợ trong tiểu thuyết các đời nhà Tống, Nguyên, Minh, Thanh. Tại kinh đô Biện Lương đời nhà Bắc Tống, không thiếu các tửu lầu cao hai ba tầng, có một số tửu lầu còn trang trí các dải băng màu sắc rực rỡ ngay cửa, bước vào là một hành lang dài trăm bước, hai bên hành lang là những ngăn phòng nhỏ, khách có thể vào đây uống rượu vui chơi. Phong cách trang trí trong tửu lầu vô cùng tráng lệ xa hoa, những chiếc ghế được chạm khắc tinh tế, đồ dùng uống rượu đắt tiền, trên tường còn treo những bức tranh và thư pháp của những danh nhân. Trong bức tranh nổi tiếng "Thanh Minh Thượng Hà Đồ" của họa sĩ Trương Trạch Đoan đời nhà Bắc Tống đã miêu tả lại cảnh tượng này.

Vào thời nhà Nguyên, các thành phố của Trung Quốc phát triển như vũ bão. Tại kinh đô nhà Nguyên (Bắc Kinh ngày nay) và các thành thị lớn như Hàng Châu, Dương Châu đều có không ít tửu lầu. Sử sách ghi chép rằng, kinh đô nhà Nguyên thời đó đã có hơn một trăm tửu lầu, mỗi tửu lầu mỗi ngày sản xuất ra hai ba trăm tạ (đơn vị đo cũ, bằng 60 kilôgam) rượu, điều này rất dễ liên tưởng đến cảnh tượng náo nhiệt uống rượu vui chơi của người dân vào thời đó.

Khi đời nhà Minh mới thành lập, vị hoàng đế khai quốc Chu Nguyên Chương từng hạ lệnh cấm rượu, nhưng không lâu sau ông lại thay đổi ý định, bắt đầu khuyến khích uống rượu, và hạ lệnh xây mười tòa tửu lầu ở trong kinh thành, và sau đó lại tăng thêm năm tòa, sau khi "Túy Tiên Lầu" được bàn giao, vua đã dẫn theo bá quan văn võ đến đó mở tiệc tùng. Được sự ủng hộ

của các triều đình, các tửu lầu đời nhà Minh ngày càng quy mô hơn, đến cuối đời nhà Minh, cùng với sự phát triển của kinh tế và công thương nghiệp, tửu lầu đã trở thành một cảnh quan trong đời sống thành thị.

Đến đời nhà Thanh, các quán cơm trong thành thị đều kiêm luôn chức năng của tửu lầu. Đến cuối đời nhà Thanh và đầu thời kỳ dân quốc, tại các khu vực phồn vinh như Đông Tứ, Tây Đơn, Cổ Lầu của Bắc Kinh, có rất nhiều các nhà hàng sang trọng, ngoài chức năng bán thức ăn ra, cũng đã bán thêm rượu ngon cho khách hàng. Trong thời kỳ Dân Quốc, các thành phố gần biển tiêu biểu như Thượng Hải đã xuất hiện những tửu lầu chuyên kinh doanh các thức uống có cồn của phương Tây, còn xuất hiện các tửu lầu chuyên nghiệp và cao cấp chuyên kinh doanh các nhãn hiệu nổi tiếng, các tửu khách cũng nghe tiếng mà đến. Đầu thế kỷ XX một trong những tửu lầu lớn nhất của Thượng Hải có tên là Vương Bảo Hòa, chuyên kinh doanh hoàng tửu do Thiệu Hưng sản xuất, rượu ở đây bán nổi tiếng thơm ngon, chất rượu đậm đà, được sự tán thưởng của các tửu khách, và còn được bán ra nước ngoài. Mỗi năm cứ vào mùa thu - thời điểm mà cua béo tốt nhất, cũng chính là thời điểm làm ăn béo bở của tửu lầu, các tửu lầu đều bày các con cua béo ngon ngay trước cửa, ghi rõ giá tiền của mỗi con để cho tửu khách chọn lựa, cảnh tượng vô cùng náo nhiệt.

QUÁN BAR - ĐIỂM DỪNG CHÂN THƯ GIÃN CỦA DÂN THÀNH THỊ

Hẻm Nam La Cổ ở Bắc Kinh là con phố quán bar đông đúc nhất trong mấy năm gần đây. (CFP)

Quán bar, là "hàng ngoại" được du nhập từ các nước Âu Mỹ, đối với số đông người Trung Quốc, quán bar được đánh giá là "Tây hóa", cho dù là những người thường xuyên đến quán bar ở trong các thành thị lớn, cũng xem việc đến quán bar tiêu tiền là một hoạt động giải trí thời thượng.

Quán bar xuất hiện ở Trung Quốc đã có lịch sử gần một trăm năm, trong khoảng thời gian gần trăm năm này cũng chính là quá trình giao thoa từ từ giữa nền văn hóa quán bar và nền văn hóa ẩm thực truyền thống Trung Quốc. Cuối những năm 20 và đầu những năm 30 của thế kỷ XX, quán bar từng có thời kỳ huy hoàng ở Thượng Hải, nhưng dưới khói lửa của cuộc chiến tranh Thái Bình Dương, quán bar đã nhanh chóng mất đi phong thái phồn vinh của ngày trước. Nhưng thời điểm mà quán bar xuất hiện trở lại ở các thành phố lớn và vừa của Trung Quốc đã là cuối thập niên 80 của thế kỷ XX. Đầu tiên quán bar bắt đầu xác lập vị thế tại các thành phố lớn như Thẩm Quyến, Quảng Châu, Thượng Hải, Bắc Kinh, rồi sau đó mới lan ra các thành phố khác, và ngày càng được nhiều người dân thành phố đón nhận và ưa chuộng.

Đường Dương Sóc Tây của thành phố Quế Lâm tỉnh Quảng Tây, là một con phố thu hút nhiều du khách trong và ngoài nước, dọc con đường lát gạch đá dài này, đều là các kiểu kiến trúc Trung Quốc bằng kết cấu gỗ gạch vàng, thường thì tầng dưới đều là cửa hàng bán quà lưu niệm hoặc là quán bar, nhà hàng. Trong hình là quầy bar của một quán bar. (A Anh-CFP)

Tại ngôi làng cổ Shangri-la (âm Hán Việt là Hương Cách Lý Lạp) của tỉnh Vân Nam, nền văn hóa dân tộc Tạng và nền văn hóa quán bar tiêu biểu cho văn hóa phương Tây đã được dung hòa thành một thể thống nhất. (Nhữ Bách Lạc-CFP)

Năm 1989, tại đường Tam Lý Truân gần khu đại sứ quán các nước, xuất hiện quán bar đầu tiên tại Bắc Kinh, và dần dần trở thành một trào lưu mở đường cho loại hình kinh doanh mới, thậm chí còn hình thành nên "Đường quán bar Tam Lý Truân", tại thời điểm đông khách nhất, khu vực này đã mở gần 200 quán bar. Những người thường xuyên đến quán bar giải trí là những người làm ăn buôn bán, nhân viên công ty, những người làm nghệ thuật, sinh viên, những người làm trong ngành giải trí và người nước ngoài. Tư liệu cho thấy, trước năm 1996, trong số khách nước ngoài đến Tam Lý Truân chiếm hơn 95%; qua 5 năm phát triển, đến năm 2003, khách Trung Quốc đã tăng và chiếm khoảng 70%, và người Trung Quốc đến nay vẫn là nguồn khách chủ yếu, ổn định của phố quán bar Tam Lý Truân. Cùng với sự biến đổi của xu thế tiêu dùng thời thượng, những "con phố quán bar" tương tự cũng đã xuất hiện ở phố Hậu Hải, phố Cổ Lầu, hẻm La Cổ. Quán bar ở Bắc Kinh rất chú trọng khâu trang trí, phục vụ chu đáo, và hình thức kinh doanh của quán bar thì rất đa dạng phong phú, mang nét đặc trưng riêng. Sự khác biệt về phong cách âm nhạc, phong cách trang trí cũng đã quyết định nên thị hiếu của khách hàng. Quán bar của Bắc Kinh có hình thức đa dạng và phong phú nhất trong cả nước, có quán bar tận dụng những chiếc xe buýt cũ để làm "quán bar xe hơi", có quán bar trang trí những vật dụng liên quan đến bóng đá như "quán bar bóng đá", có quán bar chỉ chuyên chiếu các phim điện ảnh như "quán bar điện ảnh", có quán bar được trang trí đầy phong cách nghệ thuật như "quán bar nghệ thuật gia", còn có quán bar treo đầy các bằng lái xe hơi như "quán bar viện bảo tàng", vân vân.

Các quán bar ở Thượng Hải lại lần lượt xuất hiện ở khu tập trung những kiến trúc phương Tây của trung tâm thành phố như Bến Thượng Hải, đường Hành Sơn, đường Nhạn Đãng, đường Cự Lộc, đường Mậu Danh Nam,

Đường Đa Luân, vân vân; nét đặc sắc lớn nhất của các quán bar ở Thượng Hải đó là thời thượng và sáng tạo, dù là bố cục trang trí, âm nhạc, chủ đề trang trí, hay là cách ăn mặc trang điểm của những khách đến giải trí đều thể hiện rõ rệt nét đặc trưng "Trung tâm thời thượng phương Đông" của thành phố Thượng Hải.

Tại thành phố trẻ và phát triển thần tốc như Thâm Quyến, quán bar là một biểu tượng thời thượng không thể thiếu. Quán bar ở Thâm Quyến thường không lớn nhưng lại khá tập trung, phố quán bar ở gần khu Hoa Kiều và Thế Giới Trên Biển tại Xà Khẩu là nơi mà người Thâm Quyến thích đến khi muốn vui chơi giải trí. Phố quán bar ở khu Hoa Kiều mang lại cho ta cảm giác trẻ trung và cá tính, chủ quán bar ở đây phần lớn đều là thanh niên, dù theo phong cách náo nhiệt hay là trầm lặng thì những quán bar ở đây cũng đều ngập tràn hơi thở của tuổi trẻ; phố quán bar ở khu Thế Giới Trên Biển chủ yếu tập trung khách nước ngoài, chủ quán bar ở đây đều trang trí theo phong cách của các quốc gia khác nhau.

Cùng với sự tăng cao của du khách nước ngoài đến Trung Quốc trong những năm gần đây, tại những vùng có nhiều du khách nước ngoài như Lhasa, Lệ Giang, Đại Lí, Quế Lâm cũng đã xuất hiện nhiều quán bar.

Đáng nhắc tới là, quán bar và lĩnh vực âm nhạc thịnh hành Trung Quốc có mối quan hệ mật thiết - các quán bar của các thành phố lớn đều có một số ca sĩ và ban nhạc hoạt động, họ chủ yếu hát lại những bài hát nổi tiếng

Biển Thập Sát tại khu thành phía tây của Bắc Kinh, là một trong số ít những biển tại Bắc Kinh được phép tham quan tự do. Xung quanh Biển Thập Sát là Khu bảo tồn Văn hóa truyền thống Bắc Kinh, mấy năm gần đây, các quán bar và nhà hàng được mở ra ngày càng nhiều, là điểm đến của các du khách trong và ngoài nước và cũng là nơi vui chơi giải trí của người bản địa. (Trương Khải Hân-CFP)

Một quán bar tại Bắc Kinh dùng phương thức trình diễn nhạc đồng quê làm chủ đề, mang đậm phong cách cổ xưa huyền thoại. (CFP)

Thành phố cổ Đại Lý là một trong những thành phố có lịch sử văn hóa nổi tiếng đầu tiên của Trung Quốc, được xây dựng vào năm Hồng Vũ thứ 15 đời nhà Minh (năm 1382), phía đông là biển Nhĩ, phía tây gối đầu trên núi Xương, phong cảnh rất nên thơ. Đường Hộ Quốc trong thành phố cổ là con đường tập trung các quán cà phê, quán bar, nhà hàng đặc sản đời nhà Bạch và các cửa hàng thủ công mỹ nghệ mang đặc sắc dân tộc. Mỗi khi màn đêm buông xuống, du khách trong và ngoài nước cũng như những người dân bản xứ thường tụ tập thành nhóm ở trong các quán bar để vui chơi giải trí. (Ngô Lữ Minh-CFP)

của Trung Quốc và nước ngoài, một số thì kiên quyết chỉ biểu diễn tác phẩm do mình tự sáng tác. Những ca sĩ và ban nhạc này không những mang đến cho khách những giai điệu du dương, làm phong phú thêm cho cuộc sống về đêm của thành phố, mà còn thường xuyên có cơ hội được các công ty âm nhạc phát hiện tài năng và trở thành ca sĩ chuyên nghiệp.

Trong các quán bar của Trung Quốc, thức uống được ưa thích nhất là bia và nước ngọt, riêng rượu vang, rượu Whisky, rượu Vodka và rượu cocktail pha chế cũng có lượng khách ổn định, ngoài ra quán bar còn cung cấp cho khách hàng tác phẩm nghệ thuật của mình về rượu. Pha chế rượu cocktail, trở thành nghề thời thượng của giới thanh niên thành thị trong mấy năm gần đây, trong cơ chế đào tạo trung cấp nghề, đã mở ra những khóa1 đào tạo nhân viên pha chế rượu.

So với mức thu nhập của tầng lớp lao động bình thường thì mức tiêu phí của quán bar khá cao; cũng là một chai bia như nhau, mua ở siêu thị chưa đến 10 Nhân dân tệ, nhưng uống ở quán bar lại phải trả 20 - 30 Nhân dân tệ, những người thích uống rượu nhưng có quan niệm tiêu dùng bảo thủ chỉ thích vào các quán ăn Trung Hoa để tụ tập bạn bè uống rượu, chứ không vào quán bar uống.

TÌNH HÌNH TIÊU DÙNG CỦA RƯỢU NHẬP KHẨU

Những rượu nhập thường gặp trên thị trường Trung Quốc, nếu chia theo chủng loại lớn thì gồm rượu mạnh, bia, rượu nho vân vân. Rượu mạnh lại bao gồm rượu Brandy, rượu Whisky, rượu Vodka, rượu Rum, rượu Gin, rượu Tequila, vân vân.

Người Trung Quốc quen gọi nhóm rượu nhập khẩu này là "rượu ngoại", rượu ngoại được nhập vào Trung Quốc bằng con đường mậu dịch quốc tế sớm nhất là vào đầu đời nhà Thanh. Vua Khang Hy (1654 - 1722) bị bệnh sốt rét, một nhà truyền giáo nước ngoài đã trị khỏi bệnh cho vua. Sau đó nhà truyền giáo này đã giới thiệu với vua Khang Hy rượu nho, và nói rằng mỗi ngày uống một ít rượu nho có tác dụng phòng bệnh, Khang Hy nghe theo lời khuyên này, mỗi ngày đều uống một ít rượu nho, và kiên trì thực hiện cho đến khi ông băng hà. Cũng chính từ lúc đó, rượu nho được sản xuất tại Châu Âu chính thức du nhập vào Trung Quốc.

Cuối đời nhà Thanh, Trung Quốc bắt đầu suy thoái, buộc phải ký kết các hiệp ước bất bình đẳng với các cường quốc phương Tây và phương Đông như Anh, Pháp, Đức, Nhật, Ý, Nga, Mỹ. Căn cứ theo những điều khoản của

hiệp ước bất bình đẳng này, Trung Quốc phải mở các cảng thông thương (treaty ports) ở Quảng Châu, Hạ Môn, Thượng Hải, Phúc Châu, Ninh Ba, Thiên Tân, Hán Khẩu, Trùng Khánh, Cửu Giang, vân vân, và các cường quốc này lần lượt mở các khu "tô giới" ở các cảng thông thương này, các nhà truyền giáo và thương gia của phương Tây kéo nhau đến Trung Quốc, mang theo nhiều loại rượu ngoại nhập khẩu vào Trung Quốc, một số quan chức và tầng lớp quý tộc của Trung Quốc cũng bắt đầu tập uống rượu ngoại.

Năm 1949, nước Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa thành lập, rượu ngoại được xem là hàng xa xỉ phẩm phương Tây, không phù hợp với phương thức sống hiện tại và do đó bị bài xích. Mãi đến năm 1978, Trung Quốc thực thi chính sách cải cách mở cửa, rượu ngoại mới có cơ hội tái xuất hiện trên thị trường Trung Quốc. Cùng với sự gia tăng trong quan hệ làm ăn với nước ngoài của các ngành nghề, ngày càng nhiều người Trung Quốc được thưởng thức hương vị của rượu ngoại, và chỉ trong khoảng thời gian ngắn, một số khách sạn ở các thành phố lớn còn dành ra một khoảng không gian nhỏ chuyên dùng để kinh doanh rượu ngoại cho đối tượng người nước ngoài. Trong thập niên 80 của thế kỷ XX, thuế nhập khẩu của rượu ngoại rất cao, hơn nữa khi mua không được thanh toán trực tiếp bằng Nhân dân tệ mà phải dùng ngoại tệ, chứng tỏ rượu ngoại có giá trị rất cao, cho dù là người nước ngoài mua ở Trung Quốc, nếu không chi trả bằng ngoại tệ, thì cũng không mua được; và những người dân thường ở Trung Quốc đương nhiên không có cơ hội được thưởng thức món hàng đặc biệt này.

Thập niên 90 của thế kỷ XX, cùng với sự cải cách mạnh mẽ của Trung Quốc, và sự giải trừ các hạn chế trong khu vực kinh doanh và đối tượng tiêu

"Rượu ngoại" với nhiều chủng loại và nguồn gốc khác nhau. (Maxppp-Photocome-CFP)

Nguyên liệu của rượu Vodka Nga gồm nhiều loại ngũ cốc, loại rượu này rất nổi tiếng ở một số thành phố phía Bắc Trung Quốc. (Đông Phương IC)

thụ, mức tiêu thụ của rượu ngoại đã đạt đỉnh cao mới. Năm 1992, Tập đoàn Gello đã mang nhãn hiệu rượu vang "Carlo Rossi" đến với các quầy hàng khu thương mại của các thành phố lớn như Bắc Kinh, Thượng Hải, tạo nên kỳ tích tiêu thụ mới, chỉ trong một năm đã tiêu thụ mấy chục ngàn thùng; đầu năm 1993, câu quảng cáo "Rượu Remy Martin vừa bật nắp là vận may đến ngay" trên ti vi đã được lan rộng khắp đầu đường ngõ phố ở các tỉnh thành của Trung Quốc, một chai "Remy Martin" 700 ml khoảng 10.000 Nhân dân tệ, và tại thời điểm đó thu nhập một tháng của đại đa số công nhân viên thành thị vẫn chưa được một ngàn Nhân dân tệ, chỉ có tầng lớp đại gia, một số đại gia mới nổi đã xem việc mua các chai rượu ngoại cao cấp là một cách để chứng tỏ đẳng cấp. Cũng bắt đầu từ đó, mọi người bắt đầu xem việc uống rượu ngoại là một biểu tượng của sự giàu có và tiêu chí để xác định đẳng cấp. Từ các quảng cáo độc đáo mang tính thương mại của rượu ngoại, người Trung Quốc cảm giác rằng hình ảnh trên quảng cáo khác xa với điều kiện sống của mình, rượu ngoại với phong cách thời thượng cũng bắt đầu tham gia xây dựng nền văn hóa thành thị của Trung Quốc.

Do chủng loại rượu ngoại đang ngày càng phong phú và thuế nhập khẩu không ngừng được điều chỉnh giảm, các đại lý rượu ngoại cũng ngày càng tăng nhiều, ngày càng nhiều tầng lớp trung lưu ở các thành thị muốn tìm hiểu về chủng loại và phương pháp giám định chất lượng của rượu ngoại, quan niệm về tiêu thụ rượu ngoại cũng không ngừng được điều chỉnh và thay đổi, từ ban đầu cho rằng rượu mắc là rượu ngon đến nay đã chuyển sang đánh giá rượu ngon dựa trên nơi sản xuất, mùi vị của rượu, người tiêu dùng ngày càng thông minh hơn. Việc tiêu thụ rượu ngoại mang lại cơn sốt mới cho phương thức sinh hoạt và quan niệm tiêu dùng truyền thống của người Trung Quốc, và cũng tạo cơ hội cho người Trung Quốc tìm hiểu nền văn hóa rượu của phương Tây.

Một quán bar ở Nam Kinh tổ chức Lễ hội Thưởng thức rượu vang Pháp để thu hút người tiêu dùng. (CFP)

PHỤ LỤC:

BẢNG TÓM TẮT NIÊN ĐẠI LỊCH SỬ TRUNG QUỐC

Thời đại đồ đá cũ	Khoảng 170 vạn năm - 1 vạn năm trước
Thời đại đồ đá mới	Khoảng 1 vạn năm - 4000 năm trước
Hạ	Năm 2070 - năm 1600 TCN
Thương	Năm 1600 - năm 1046 TCN
Tây Chu	Năm 1046 - năm 771 TCN
Xuân Thu	Năm 770 - năm 476 TCN
Chiến Quốc	Năm 475 - năm 221 TCN
Tần	Năm 221 - năm 206 TCN
Tây Hán	Năm 206 TCN - năm 25
Đông Hán	Năm 25 - năm 220
Tam Quốc	Năm 220 - năm 280
Tây Tấn	Năm 265 - năm 317
Đông Tấn	Năm 317 - năm 420
Nam Bắc triều	Năm 420 - năm 589
Tùy	Năm 581 - năm 618
Đường	Năm 618 - năm 907
Ngũ đại	Năm 907 - năm 960
Bắc Tống	Năm 960 - năm 1127
Nam Tống	Năm 1127 - năm 1279
Nguyên	Năm 1206 - năm 1368
Minh	Năm 1368 - năm 1644
Thanh	Năm 1616 - năm 1911
Trung Hoa Dân Quốc	Năm 1912 - năm 1949
Nước Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa	Thành lập năm 1949

RƯỢU
Trung Quốc

Người dịch: TS. TRƯƠNG GIA QUYỀN - ThS. TRƯƠNG LỆ MAI

Chịu trách nhiệm xuất bản
NGUYỄN THỊ THANH HƯƠNG
Biên tập: THU PHƯƠNG - THI ANH

NHÀ XUẤT BẢN TỔNG HỢP TP. HỒ CHÍ MINH
NHÀ SÁCH TỔNG HỢP
62 Nguyễn Thị Minh Khai, Q.1
ĐT: 38256713 - 38247225 - 38296764
Fax: 84.8.38222726
Email: tonghop@nxbhcm.com.vn
Website: www.nxbhcm.com.vn / www.sachweb.vn

GPXB số: 917-12/CXB/17-111/THTPHCM cấp ngày 14/8/2012.