

# Độc Chơi cho Biết Mùi.... RƯỢU

Thái Thụy Vi

Khi viết:



*“Một trà, Một Rượu, Một Đàn bà,  
Ba cái lẳng nhăng nó quấy ta  
Chừa được cái nào hay cái nấy  
Có chằng chừa rượu với chừa trà...”*

có lẽ ông *Tú Vị Xuyên* đã muốn làm vui lòng bà Tú, chứ sự thật ai đã nhận là đệ tử Lưu Linh, đều biết là khó chừa rượu khi dính vào bức tường thứ nhì của thiên hạ, vì ma men cũng hành hạ nhưc nhối không thua gì ba thứ ma kia, là ma túy, ma bạc và ma nữ, mà lại là ma nữ đa tình nữa; tôi không dám bút dây động rừng như anh bạn thân bảo là ma thứ tư đáng sợ nhất vì là ma femme.

Nhắc tới ma men, tôi xin lạm bàn đến một đề tài mà nhiều người thường hay lách: có nên uống rượu hay không, rượu nào tốt cho sức khoẻ? Rượu nếp than, rượu đậu nành, rượu cần, cơm rượu hay rượu ba si đế? Mới đây theo khảo cứu của USDA là Bộ Canh Nông của Hoa Kỳ, thì FDA (Food and Drug Administration), cơ quan chuyên phụ trách việc dán nhãn cho thức ăn uống và thuốc sẽ bật đèn xanh khuyến khích cho các hãng rượu tình nguyện được dán nhãn trên chai rượu chất đồ (còn gọi là rượu vang, thường nồng độ 12) là uống một ly rượu chất trong bữa ăn thường giúp ích trong vấn đề tiêu hóa và hạ chất béo cholesterol tổng quát trong máu. Dựa trên thống kê là dân Pháp là dân bơ sữa nhưng rất ít bị nghẽn tim và nghẽn mạch máu do thói quen dùng rượu chất trong bữa ăn. Tin này rất phấn khởi cho giới ăn nhậu thường phải biện hộ: *“Nam vô tửu như kỳ vô phong”*

Trong bài nói về nghệ thuật sống này, tôi không muốn nói nhiều về bia từ 3.7 đến 6 độ, trong lúc đó tại Bỉ quốc có tới 600 loại bia theo Burt Wolf phần lớn do các cha dòng tu Père Trappist bán tại nhà dòng mà nồng độ tới 12 nhưng không bán ngoài tiệm, là thức uống bình dân; rượu mùi (liqueur, cognac, cordials), là thức nhậu của dân cao thủ chuyên nghiệp (nồng độ 40). Trong bài này, tôi chỉ dám lạm bàn đến nghệ thuật ăn uống có liên quan đến sức khoẻ thôi.

Hồi mới đến Mỹ du học, tôi chóa mắt với các động vật (fauna), và thực vật (flora, hoa cỏ) ở Mỹ vì tôi vốn yêu vạn vật. Về sau, tôi mới khám phá ra cây dại ở Mỹ thật là vô tích sự. Đẹp mắt nhưng không ăn được như các loại trái cây hoang ở Việt Nam ta: trái bứa, trái duối, trái mấm, trái trường, trái sấu, trái say, trái say lông, trái cơm nguội (một giống của trái trâm), trái hồng nhung, trái quần quân, trái thanh long, trái dâu tằm ăn (mulberries), trái trứng cá, trái chùm ruột, trái mây, trái bần, trái nhàu (noni), trái bàng, trái me dăng (giống trái phượng đỏ nhưng hình cong, flamboyant), trái điệp, trái sim, trái mua, trái táo gai, trái chùm bao, trái giầy, trái thù đều, trái bòn bon, trái dâu, trái keo, trái trôm, trái ngâu, trái thị, trái ô môi, trái gấc, trái chuối lửa, chuối hột, các loại hạt như hạt dưa, hạt dẻ, hạt bí rợ, hạt hướng dương (bông quỳ) và nhiều loại trái nữa có liên hệ tới tuổi thơ mà tôi không thể nào nhớ hết... chỉ biết có một số sau này được trồng trọt nhờ được nhiều người ưa thích (domesticated, cultivated).



*Scuppernon*

đen hay màu tím than).

Cho đến khi một người bạn Mỹ chở tôi theo du học rử về nhà chơi. Gia đình anh có cho tôi ăn một loại nho dại mà người Da đỏ bản xứ thường gọi tên là Scuppernon. Mãi về sau, nhờ tìm hiểu tôi mới biết nó thuộc loại nho mang tên Muscadine, cùng họ với loại nho Muscat mà người Pháp dùng để làm rượu vang Muscadet, tuy lớn hơn loại nho thường gấp ba lần, thơm mùi lạ hơn và nhiều hột hơn (hai loại Suprême Muscadine và Darlene Muscadine trồng đo được 1 inch 1/4 chiều ngang cho mỗi trái màu đồng

Tiểu sử Muscadine được mô tả lần đầu tiên bởi Sir Walter Raleigh, hồi năm 1584, khi ông đổ bộ miệt North Carolina. Muscadine bao trùm cả khu Đông Nam của Hoa Kỳ. Ông đã thấy giống *Vitis rotundifolia* (Scoppernong) mọc lan tràn trên đồi nương, cũng như thành khóm và leo cả lên tới ngọn các cây trắc bá điệp,

cả Thế Giới Mới chưa có loại giầy leo nào um tùm, sầm uất bằng Muscadine. Lúc bấy giờ, tôi mới nhận ra là nước Mỹ được Trời đãi. Trước đây, người Mỹ, vì muốn cạnh tranh rượu nho của Pháp, đã bỏ tiền mua cả cái lâu đài của Pháp, giở từng viên gạch, đem về California ráp lại kể cả các thùng đựng rượu bằng cây sồi (chêne) của Pháp, đã từng giết giải rượu ngon của Mỹ, bán mắc tới 10 lần rượu nho của Pháp, vẫn chưa đạt được vị chất cổ hữu mà vẫn vị chua truyền thống của rượu nho Mỹ. Nhiều nhà khảo cứu bắt đầu tìm ra giá trị dinh dưỡng (healthy food) của Muscadine và nhiều triển vọng phát triển của một loại nho hoang sau hơn 400 năm khám phá.



Muscadine được Đại học Mississippi phối hợp với USDA-ARS Small Fruit Research Station ở Poplarville, Mississippi, trồng thử năm 1990, mỗi mẫu cho từ 8 tới 18 tấn nho, 1 triệu gallon nước nho tươi bán giá 7 triệu đô la. Muscadine dùng làm rượu nho, các loại mứt nho, si rô, và toppings cho các loại ăn sáng và tráng miệng. Và quý hơn cả là Muscadine chứa chất Resveratrol là chất hoá học (phytochemical) rất gần gũi với chất Flavonoids trong rượu nho của Pháp, vì cũng là chất phytochemical nên có tác dụng làm bít đóng các chất béo trong thành các tĩnh mạch, che chở chúng khỏi các loài sâu bọ và các thứ bệnh cho thực vật đồng thời là chất thiên nhiên làm giảm đông máu, có rất nhiều chất carbohydrate mà ít chất béo và ít chất đạm protein; Muscadine còn chứa nhiều chất sợi (fiber); vài chất khoáng sẵn hữu ích giúp cho việc giảm áp suất huyết, chất béo trong huyết tương,

và lượng Cholesterol tổng quát. Nó có khả năng khử oxyt hóa (antioxidant) ngăn ngừa, che chở các bệnh về tim, các bệnh về ruột, và bệnh ung thư ruột già. Chúng ta đã biết là các chất sợi còn có ích cho các người tiểu đường (diabetics) qua cách làm chậm sự thẩm thấu đường glucose và làm tăng sự nhạy cảm chất insulin trong các bắp thịt thuộc đầu.

Trong một phúc trình của báo Science vào tháng Giêng năm 1997 của Đại học Illinois ở Chicago, chất Resveratrol được tinh chế từ nguồn gốc Muscadine là chất hoạt động chống ung thư (anticarcinogenic activity), có nghĩa là chúng ngăn ngừa sự thành hình các bướu ác tính (malignant tumor) gây ra bởi một vài chất hóa học. Vì trái Muscadine có da dày và ít nước cốt hơn loại nho thường, nên xác quả nho có từ 900 tới 1000 cân Anh trong một tấn, họ phải dùng để nuôi gia súc và làm phân bón, về sau nhờ bà Betty J. Ector, một nhà dinh dưỡng học của đại học đường Mississippi tìm ra phương pháp nghiền nhuyễn (purée) và phân tích cả vỏ lẫn hạt Muscadine, mới tìm ra giá trị vô song của nó. May mắn là Muscadine có mùi vị thơm ngon đặc biệt, nên họ còn dùng một loại Muscadine nhỏ hơn, giống không hạt Fry Muscadine để trộn vào muffin ăn sáng và trộn vào thịt bò băm có 15-20% chất béo để tăng thêm chất Resveratrol.

Bàn về rượu Pháp, rượu Mỹ, tôi muốn mở ngoặc ở đây. Chuyện cũng dễ hiểu, vì giới tiêu thụ Mỹ quá hoang mang về lời khuyên và trên nhãn hiệu các loại rượu nho Mỹ mà cơ quan công quyền liên bang phụ trách là The Bureau of Alcohol, Tobacco and Firearms thuộc Bộ Ngân Khố Mỹ còn mơ hồ hướng chi giới tiêu thụ. Tôi không hề đả phá hay chỉ trích việc đem Thần Rượu Bacchus của Hy Lạp ra để quảng cáo rượu không được nguyên chất và tinh khiết, và lối dán nhãn của các công ty rượu Mỹ, nhưng vì đã có xảy ra các vụ kiện tụng giữa Pháp và Mỹ về nhãn hiệu rượu nho.

Tôi chỉ lưu ý các bạn thích uống rượu nên đọc kỹ nhãn hiệu trước khi mua. Nếu khẩu vị các bạn chỉ cần tinh tế một chút xíu thôi, các bạn sẽ nhận ra rằng Bordeaux Pháp hương vị dịu hơn rượu nho đất tiền ở Napa Valley, là trung tâm rượu nho nổi tiếng ở California. Mặc dù ngày nay, người Mỹ đã mượn người Pháp rất cao giá qua để học bí quyết nghề cất rượu nho, Champagne và Cognac!!! (liquors, cordials). Trước đây, Mỹ chỉ nổi tiếng về Whiskey (gốc gác Tô Cách Lan) và Bourbon mà chúng ta thấy các anh cowboys nốc trong phim như hũ chìm, như ngư ầm... Tác giả Dan Berger báo động là có một loại rượu chất lấy tên nghe rất kêu "Les trois Petites Cochons". Nghe rõ ràng rất Pháp, nhưng hỏi ra không rõ xuất xứ, vì người bán rượu lậu này bán từ xe của anh. Lại có một kẻ buôn rượu lấy tên rượu hiệu HMR Winery ở Paso Robles, CA. Nhìn từ xa, rõ ràng giống y nhãn hiệu Domaine de la Romanee-Conti, với chữ ký giả bên dưới, và chữ Burgundy thì không viết hoa. Hãng rượu Pháp kiện và đã thắng, kết quả rượu vang kể trên phải rút ra khỏi các kệ trên thị trường. Một thí dụ tân thời hơn, hãng E&J Gallo Winery ở Modesto, cũng California phát hành chai rượu Gossamer Bay Chardonnay. Trong lúc trên kệ lại chung bày Gossamer Bay Merlot, giống hệt nhãn rượu Chardonnay nói trên... với dòng chữ nhỏ làm tại Ý Đại Lợi???

Ngày nay, lại xảy ra một loại nhãn hiệu mới, làm kỹ nghệ rượu vang Mỹ bị suy thoái và bị hăm dọa trầm trọng. Theo luật Liên Bang Hoa Kỳ, thì rượu trong chai phải chứa ít nhất 75% chất nho ghi trên nhãn hiệu. Sự thật thì rượu đó chứa 50%, hay ít hơn nữa miễn cầu chúng và FDA chấp thuận với hàng chữ Special With Natural Flavors với tên của loại nho (varietal grapes) là được. Giới sành điệu và lịch lãm lại nghĩ khác, nếu nhìn nhận kiểu nhãn đó, thì rượu vang pha nước lã có chứa 75% nho hay ít hơn cũng có thể gọi là Chardonnay with Natural Flavors hay French Colombard with Natural Flavors sao? Như thế có nghĩa nếu rượu chứa 50% nho, với 25% nước lã, hãng rượu sẽ trộn một cách hợp pháp một loại Chardonnay chỉ có 37.5% là nho nguyên chất còn lại là nước lã và mùi vị hoá học thôi sao? Điều đó chúng ta không lấy làm lạ là trên thế giới các nước sản xuất rượu nhiều nhất là Ý, Pháp rồi đến Tây Ban Nha, nhưng chỉ có nước Mỹ là nước duy nhất bán rượu vang với chai gallon (gần 4 lít) hay vào hộp 5 lít mà thôi.

Các hãng rượu ở California đã lưu ý ATF, để ổn định lại nhãn hiệu và chấn chỉnh lại luật lệ, cho tới giờ phút này, khi chúng ta dùng rượu chất Mỹ là phải chịu loại pha chế cho tới khi nào ATF thay cách dán nhãn hiệu. Trong lúc đó rượu nho của Pháp được phân loại đúng theo luật pháp đã qui định, luôn luôn được tăng cường để bảo vệ cả danh tiếng của rượu lẫn người dùng.

Nói chung rượu nho Pháp có bốn loại chánh:

1. **Loại AOC (Appellation d'Origine Contrôlée):** loại rượu ngon nhất và được luật pháp qui định khắt khe nhất. Khi mua, nhớ tìm nhãn có tên như D'origine Appellation Beaujolais Contrôlée.
2. **Loại AOVDQS (Appellation d'Origine Vin de Qualité Supérieure):** tương đương gần kề các hạng rượu trên về phẩm chất cũng như về kiểm soát.
3. **Loại Vin de Pays:** Trừ các loại AOC của miền Alsace, phần lớn đều chứa 100% loại nho được dùng trong loại này. Rượu vùng Pays de Languedoc-Roussillon đã nổi tiếng với các loại varietal wines, thường gọi chung là Vins du Pays d'Oc. Các rượu trên được coi như thượng hạng, đầy thi vị lãng mạn của miền quê nước Pháp.
4. **Loại Vin de Table:** Là rượu dùng thường nhật trên bàn ăn của người Pháp, tượng trưng cho 70% rượu tiêu thụ. Nó được cung cấp đều đặn về phẩm lượng và không cần phải để lâu năm.



Khi mua rượu nho Pháp, chúng ta chỉ cần để ý màu sắc, hương thơm và mùi vị, để đánh giá về phẩm. Dầu rượu đỏ, trắng hay hồng (rosé), màu sắc phải trong sáng. Mùi vị của rượu sẽ cho bạn biết bốn vị chánh là chua, ngọt, chát và mặn trong số 2000 hương vị trong trời đất. Nếu chúng ta chao đều ly khi ném thử trước khi ăn hoặc uống mới hưởng đầy đủ được hương vị và lạc thú trời cho. Rượu đỏ có thể để lạnh 65 độ, nhưng đừng bao giờ đông lạnh, mùa hè có thể thêm tí đá vào.

Không cần phải dùng nhiều loại ly khác nhau: ly hình hoa tulip cũng đủ rồi. Nếu là rượu Champagne, thì nên dùng ly ống sáo (flute) để được nhìn sủi tăm sẽ thích thú hơn. Chúng ta đại đa số đều muốn biết nên uống rượu vang nào, đúng với thức ăn nào? Để cho là người sành điệu. Thực ra, rượu chánh là để vui thú với bạn bè, còn phù hợp (pairing) là do sở thích của bạn. Tuy nhiên, để đạt étiquette, chúng ta thử tìm hiểu thêm về cái đệ nhất khoái này.

Rất nhiều nước sản xuất rượu, nhưng nước Pháp là nước coi việc cất rượu là một việc làm phải yêu thích và tôi luyện, và phải đồ mồ hôi như một loại tiểu công nghệ tinh xảo. Dĩ nhiên, khi thành một tiểu xảo đã hoàn tất như một nghệ thuật, nó phải được bảo vệ bởi một hệ thống bảo mật thật chặt chẽ cho từng chai họ sản xuất, che chở bởi luật lệ hiện hành thật đúng mức và chu đáo. Họ có cả luật lệ ấn định kích thước trại trồng nho, luật lệ sản lượng hàng năm, và cả luật pháp ấn định loại nho nào được trồng ở vùng nào. Ở Bordeaux, tỉnh Gironde, các gia đình gốc quý tộc cự phách Lafite Rothchild, Latour, Margeaux ... có 115,000 mẫu, sản xuất hàng năm 600 triệu lít rượu vang đạt doanh số 14.5 tỷ đồng francs. Sự xếp hạng rượu bắt đầu từ năm 1855. Tại Medoc có đến 71 lâu đài có vườn nho mệnh mông chuyên sản xuất rượu được xếp hạng Grand Puy Médoc. Vùng St. Emillion có những loại rượu được xếp hạng trên nhờ chất lượng, bao gồm cả hương vị, màu sắc, độ đậm đặc, cũng như mức thay đổi hương vị với thời gian, vì nhiều loại rượu vang cất giữ càng lâu thì hương vị càng đậm đà. Rượu nho vùng St. E'million đạt được chất lượng lừng danh là nhờ yếu tố thổ ngơi. St. Emillion là vùng đất sét pha cát, dưới đất có nhiều chất vôi và đá. Rượu nho của vùng này đậm đặc chất

còn nhưng màu sắc nhạt hơn. Đất vùng Médoc trên mặt sỏi đá, nhưng bên dưới nhiều cát, cho nên rượu nho tuyệt hảo cả hương lẫn vị, khó có rượu nào sánh kịp.

Chính phương thức sản xuất cha truyền con nối đã tạo ra hương vị tinh khiết thách thức thời gian. Danh tiếng kỳ cựu, uy tín quốc tế của những nhà sản xuất, và trên hết, hương vị riêng biệt đã đưa rượu Bordeaux góp mặt trong rất nhiều nghệ thuật ẩm thực của thế giới. Khi bạn chọn một chai rượu vang Pháp, nó đã bao gồm cả lời hứa, bảo đảm về nguồn gốc lẫn phẩm chất. Chúng ta được cái thú là lựa chọn giữa một rừng rượu ngon với phẩm chất vô song và nhất là vừa túi tiền. Dưới đây tôi xin kính tặng các ông hoặc các bà (cho đồng đều như tên các trận bão nhiệt đới) đệ tử Lưu Linh và Bacchus một món quà nhỏ để quý vị khỏi phải lúng túng khi phải lựa chọn đệ nhất đẳng giải sầu:

### Rượu vang trắng ngọt vừa (medium dry):

- **Chenin Blanc:** để dùng chung với các thức ăn như mild và strong cheese (fromage Pháp), các món tráng miệng (appetizers), tôm cua, tôm hùm, hào, kem chóp, gà vịt và các món ăn Á đông, v.v.
- **Johannisberg, Riesling:** dùng với fromage, dip, tôm cua, đồ biển có sauce nhẹ, cá nướng, gà vịt và các món Á đông, v.v.
- **Gewurtraminer:** dùng với các món cheese (fromage), gà, chim trĩ, vịt, ngỗng, heo, bê, và các món Á đông.



### Các loại vang trắng không ngọt (dry):

- **Dry Riesling:** dùng với tất cả các loại cheese, tôm hùm, tôm cua, đồ biển như cá nướng, cá hồi salmon, heo, bê, và các món Á đông.
- **Sauvignon Blanc:** dùng hầu hết các món trừ cá hồi, pasta với sốt cà, gà vịt, ngỗng, heo, bê và các món Á đông.
- **Semillon:** đi với fromage nhẹ, dip, sò hến, kem chóp, đồ biển nhẹ, cá nướng, cá hồi, pasta với sauce crème, và các món Á đông.
- **Chardonnay:** đi với các fromage nặng mùi, sò hến, tôm cua, tôm hùm, các món đồ biển với sốt cà hoặc sốt crème, cá hồi, pasta sốt crème, gà, vịt, chim trĩ, ngỗng, gà lôi, heo và bê.

### Loại Blush:

- **Blush Riesling:** đi với fromage nhẹ, tôm cua, tôm hùm, các món đồ biển sốt nhẹ, cá nướng, và các món Á đông.

### Loại rượu vang đỏ:



- **Gamay Beaujolais:** dùng chung với các món Fromage nặng mùi, cá hồi, pasta sốt cà tô mát, gà, vịt, ngỗng, heo, bê và các loại thịt rừng (game). Loại được gọi là Nouveau Beaujolais là loại rượu vang mới đầu mùa. Quá 2 tuần thì không được gọi là nouveau nữa.
- **Pinot noir:** dùng cho fromage nặng mùi, cá hồi, chim trĩ, vịt, ngỗng, heo, bê, trườn, dê, bò, và các loại thịt rừng.
- **Merlot:** dùng với fromage nặng mùi, pasta, chim trĩ, vịt, ngỗng, heo, bê, dê, bò, các loại thịt rừng như nai, nhím, cheo và đồ tráng miệng có chocolat.
- **Cabernet Sauvignon:** dùng với các loại fromage nặng mùi, pasta sốt cà, trườn, thịt rừng, bò và chocolat.
- **Zinfandel:** đi cặp với các loại fromage nặng mùi, pasta sốt cà, trườn, bò và các loại thịt rừng.

### Loại rượu ngọt tráng miệng (dessert wines):

- **White Riesling, Late harvest White Riesling, Late Harvest, Sauvignon Blanc, Port:** dùng với các loại fromage, chocolat, và trái cây.

- Ngoài ra phải kể một loại rượu nho ngọt đặc biệt mà không có bán ra ngoài, chỉ dùng để làm lễ (sacrament) trong nhà thờ và phải được Vatican chấp thuận. Rượu lễ này được các Linh mục dùng khi dâng lễ, tùy theo mùa: Pâques (Phục Sinh) thì dùng rượu lễ đỏ, mùa hè thì dùng rượu vang trắng. Mùi vị rất giống rượu nho Dubonnet của Pháp, rất hợp với phụ nữ, dùng để khai vị (appétitif) lẫn để tiêu hóa (digestif).

### Loại Sparkling Wines sủi tăm:



Các thứ rượu không vị ngọt Extra Dry, Champagne Brut, Blanc de Blanc, và Blanc de Noir: dùng với các loại fromage, dip, đồ biển đủ loại trừ rượu extra dry. Ngoài ra ta còn dùng Sparkling Wines với Gà Vịt, món Á Đông và các món trái cây tráng miệng. Sở thích là một chuyện, còn thích hợp hay đi đôi với nhau là một chuyện, cần có sự sáng tạo trong sự pha chế (concoction). Người Nga nổi tiếng nghiện rượu, nên họ quên việc giải phóng (liberation) mà chỉ chú trọng đến ăn nhậu (libation) thì các bạn hiểu sức mạnh của rượu ảnh hưởng trên cả một dân tộc như thế nào, như ma túy (trong đó có Á phiện trong lịch sử Trung Quốc). Trong bài này tôi muốn nhấn mạnh một thức uống có lợi cho sức khỏe và nghệ thuật nhiều hơn. Điều độ là nguyên lý sống đẹp.

Có người bảo rượu là nhất đẳng thần giải thiên sầu, nhưng có bạn lại bảo tôi càng mượn rượu, nỗi sầu càng thấm thía. Riêng đối với thi nhân, thì càng thấm càng tốt. Càng ngắm càng tốt. Có nhìn Sonny và Cher song ca với guitar, ca khúc Summer Wine ở thập niên 60 mới hiểu hương yêu mùa hạ, rượu nho và mặt trời. Có nhìn các cô thôn nữ Pháp vừa hát vừa dậm lên nho tươi bằng đôi chân trần trong cái vạc bằng cây sồi khổng lồ vào một mùa hè của lãng quên, trong lúc các cô gái hái nho là các sinh viên khắp nơi về tìm job hè, để nho mới hái xong vào vạc, chúng ta mới thấy được cái lãng mạn dễ thương, cái men hồn nhiên của tuổi trẻ.



Bài thơ “Nouveau Beaujolais, Mauriat và Em” tôi sáng tác để kỷ niệm một đời người, biết sống theo đam mê và tận hưởng các thú vui của trời đất.

*Nghiêng bình tân khổ rượu tươi  
Hương men từ tuổi đôi mươi dậy trào  
Tuổi nho cuối nắng mưa rào  
Khúc buồn nắng hạ rót vào môi son  
Mắt nâu chiu chất tình con  
Hương yêu tinh chất bào mòn chiêm bao  
Tỉnh say ngây ngất đảo chao  
Ôi môi mắt ấy cỗi nào cho anh  
Không giống thuyền cũng chòng chành  
Nghe hồn men dậy môi anh nhạt nồng.*