MÙA XUÂN với THƠ RƯỢU

Nguyễn Quý Đại

Tháng Giêng là tháng ăn chơi
Tháng Hai cờ bạc, tháng Ba rượu chè
Ca dao

Đời có nhiều thú vui để hưởng thụ: tình yêu, thi ca, nghệ thuật, du lịch.. đều là nhịp sống của nhân loại tương quan từ tinh thần đến vật chất, như vẽ đẹp của thiên nhiên mây nước. Sự cảm thông của tâm hồn với những thú vui tùy theo sở thích của từng người. Theo Tô Đông Pha „*sự như xuân mộng liễu vô ngấn* / đời qua mau như một giấc mơ xuân, không lưu lại một vết nào“, nhà thơ Xuân Diệu quan niệm đời người ngắn ngủi mà thời gian khắc nghiệt trôi qua, phải nhanh lên vui hưởng nếu không thời gian sẽ xóa hết những nét xuân, trong bài giục giã „*mau với chứ thời gian không đứng đợi* „

Thời gian không dừng lại với chúng ta, khi những cánh én không còn bay lượn ở lưng trời thì tiếng ve sầu ngâm vang mùa hè rực rỡ lá hoa, rồi thu về trời se lạnh gió thu mang theo những chiếc lá vàng rơi...Mùa xuân với mai vàng, hoa anh đào, hoa cúc, hoa vạn thọ nở đẹp ở bên quê nhà. Trong lúc Âu Châu là mùa đông ảm đạm thời tiết giá lạnh cây trơ cành trên màu trắng của tuyết, chúng ta ngậm ngùi hướng về Tết cổ truyền Việt Nam, hằng năm vào cuối đông Cộng Đồng Việt Nam sống lưu vong khắp nơi trên thế giới, lo chuẩn bị vui Tết hướng về quê hương, mỗi lần xuân về chúng ta thường nghe nhạc phẩm bất hủ „*ly rượu mừng*“ của nhạc sĩ Phạm Đình Chương

Ngày xuân nâng chén ta chúc nơi nơi
Mừng anh nông phu vui lúa thơm hơi

Rót thêm tràn đầy chén quan san,
Chúc người binh sĩ lên đường..
Chiến đấu công thành
Sáng cuộc đời lành
Mừng người vì nước quên mình..

Dù nơi đây không có tiếng pháo giao thừa, nhưng chúng ta cùng nâng ly rượu mừng xuân nhớ về cố quốc ...

Giao thừa hàng xóm sao im tiếng
Lần nữa ta mừng Xuân biệt hương
Nâng ly như trút vào trong dạ
Tràn pháo đầu Xuân, đứt đoạn trường
Cao Yên Tuấn

Rượu có hàng chục ngàn năm, từ non cao đến thành thị người ta đều biết biến chế và uống rượu, theo thời gian và mỗi nơi có những công thức khác nhau. Rượu thường chế bằng các thứ hạt ngũ cốc với bột men. Người Pháp có truyền thống chế rượu mạnh và rượu vang bằng các loại nho tùy theo phong thổ, bên sông hay đồi núi nổi tiếng như: Châuteau, Charente, Bordeaux. Eau-de-Vie de Cognac hay Eau-de-Vie des Charentes. Người Đức chế rượu bia với nguyên liệu chính là Mễ cốc(Getreide), Mạch nha (Malz) hạt ngô (Mais)…Không thể thiếu hoa Hopfen (Đường hoa thảo) làm xúc tác lên men tên khoa học Humulus -Lupulus Cannabincaceen, nguồn gốc nước giếng cũng là yếu tố làm bia ngon

Người Việt Nam cất rượu với nguyên liệu: đường với ngũ cốc, có rượu đế (Reisschnaps) ruợu lúa mới, Hà Nội có rượu nếp Cẩm, Sài gòn có rượu nếp Thang, Đà lạt có rượu dâu.. Mỗi gia đình có thể cất rượu cho ngày tết hay các lễ cưới hỏi...gạo lức hay nếp nấu chín đổ ra nong trải rộng để nguội rắt đều bột men trên mặt ủ lại bằng lá chuối vài ba đêm lên men, trên mặt có men màu vàng hay hơi xám, cho vào hủ đổ nước vừa dung tích đậy nắp kín để chổ mát thích hợp thời gian ngắn, bỏ đường vào hòa tan trong dung dịch đó gọi là hèm, đem cất lấy rượu.. (men tự biến chế từ rễ, củ, cây lá, theo gia truyền bí quyết làm rượu thơm ngon) Người Thượng dùng các thứ lá, rễ cây trên núi để ủ men, những thứ này cùng với củ gừng, riềng xắt nhỏ, phơi khô, giã mịn, trộn với bột gạo và vỏ trấu, viên tròn phơi khô để biến chế rượu Cần, loại rượu nầy làm với nguyên liệu: Hạt cào (một thứ cỏ mọc ở núi), hạt bo bo, kê, gạo, bắp (ngô), khoai mì (sắn)… Mỗi loại có hương vị ngọt ngào riêng, tuy nhiên được yêu chuộng nhất theo thứ tự vẫn là rượu cào, bo bo, kê, rồi mới đến gạo, bắp. Nguyên liệu được nấu chín, trãi ra cho nguội. Men giã nhỏ, trộn đều, sau khi ủ qua một đêm mở ra bốc hơi thơm ngào ngạt, để có độ thoáng cho rượu lên men. Sau đó cho vào những chiếc chóe nhỏ to bằng gốm, bịt kín miệng bằng lá chuối. Chóe ủ rượu có nơi còn gọi là ghè, nên rượu Cần còn được người Thượng gọi là rượu Ghè, dân tộc thiểu số đều có bí quyết biến chế rượu.

Rượu không thể thiếu trong các lễ nghi giao tế „*vô tửu bất thành lễ* “ Người Việt thờ cúng ông bà những ngày giỗ kỵ thường có rượu, trầu cúng ở bàn thờ để tưởng nhớ, đầu năm mừng tuổi, hoặc đi ăn giỗ, các lễ cưới, hỏi, hội hè đình đám không thể thiếu rượu. Thiên Chúa Giáo dùng rượu trong Thánh lễ, nhưng Phật Giáo Việt Nam, Trung Hoa thì cấm uống rượu, ngược lại ở Nhật Bản tu sĩ có thể uống rượu?, các quốc gia Hồi giáo cấm rượu, nhưng được đa thê! Thổ Nhỉ Kỳ (Hồi Giáo) được uống rượu, ngoại trừ thành phố Konya không bán rượu

Uống rượu trở thành thói quen trong sinh hoạt, cuộc tri ngộ của Nguyễn Khuyến và Dương Khuê trong văn học sử Việt Nam là một tình bạn tâm giao thắm thiết khi Dương Khuê tạ thế, Nguyễn Khuyến đã cảm thấy mất đi hầu hết hứng thú của cuộc đời và khóc bạn :

Rượu ngon không có bạn hiền
Không mua không phải không tiền không mua
Câu thơ nghĩ đắn đo không viết
Viết đưa ai, ai biết mà đưa ?
Giường kia treo những hững hờ
Đàn kia có gãy, ngẩn ngơ tiếng đàn...

Ngày xưa thi nhân xem thú uống rượu đứng thứ tư sau thú chơi đàn, đánh cờ, ngâm thơ

Đàn năm cung réo rắt tính tình đây
Cờ đôi nước, rập rình xe ngựa đó
Thơ một túi phẩm đề câu nguyệt lộ
Rượu ba chung tiêu sái cuộc yên hà

Nguyễn công Trứ

Người Á Châu có thể dạy người Tây phương về cách uống trà, nhưng chúng ta phải học họ cách uống rượu, tuy nhiên người Trung Hoa biết thưởng lãm nghệ thuật trà, rượu .*"trà như ẩn sĩ, rượu như hào sĩ*./ Rượu để kết bạn, trà để hưởng tĩnh", ở huyện Thiệu Hưng tỉnh Chiếc Giang nổi danh thứ rượu hoàng tửu, nhà nào sinh con gái thì cha mẹ làm một hủ rượu cất giữ, khi con gái xuất giá cho mang theo món rượu quý với những tư trang. Uống rượu là thú vui trợ hứng trong khi tán ngẫu chuyện đời, đẹp nhất mùa xuân uống rượu bên cây mai vàng nở rộ và ban đêm uống dưới bóng nguyệt. Uống rượu phải có nghệ thuật "*nên lựa lúc*

và nơi để say, Say với hoa thì nên vào ban ngày để hưởng hết màu sắc, ánh sáng; say với tuyết với trăng sao thì nên lựa ban đêm để tâm tư được thanh tĩnh…" Các cụ ngày xưa quan niệm „*không có rượu thì sơn thủy cũng vô nghiã ; nếu không có đàn bà đẹp thì trăng hoa cũng vô ích*..“ hay „*nam vô tửu như kỳ vô phong*“ ngoài niềm vui với thi phú, ngâm thơ vịnh nguyệt, say với đời, người sành rượu phải biết „*tri kỳ vị, tri kỳ hương, tri kỳ ảo, tri kỳ linh*“ (biết vị của rượu, biết hương thơm rượu, biết sự huyền ảo, biết linh hồn của rượu)..

Ở Âu Châu nghệ thuật uống rượu phải phù hợp thời gian và không gian, rượu nào ly đó, nhiệt độ tùy theo loại rượu trắng hay đỏ, không bỏ nước đá vào bia hay rượu. Rượu phải thích hợp với món ăn, uống để thưởng thức và tâm sự, tiệc tùng các bà ngồi chung bàn, không thấy rượu nào nói đến chuyện cường dương?. Bên Việt Nam các bà ngồi riêng, các ông thì "dzô dzô" chai nầy đến chai kia, uống cho sỉn không thấy trời trăng mây nước. Người giàu uống các lọai Cognac, Champagne, Bia, giới bình dân uống rượu Đế quốc doanh sáng trưa chiều tối … (ở Hoa Kỳ không phải chổ nào cũng được phép uống bia rượu, ở Đức thì tự do không bị cấm, nhưng trong tuần bận làm việc, không có thì ngồi nhậu, bàn rượu không phải là nơi giải quyết giao tế việc làm hàng ngày). Người không uống được rượu, nhưng ngồi với bạn trong cái thú vui bàn rượu. Đã ba mươi lăm mùa xuân đi qua lặng lẽ (1975-2010), ngày Tết gợi lại những kỷ niệm xa xưa

Ba mươi chưa đủ mùa Xuân lớn
Chỉ thấm giòng châu, nặng bước đường
Hồ trường ai rót mà sao cạn?
Nhớ rót dùm ta về một phương
Cao Yên Tuấn

Rượu giúp vui và giải sầu say sỉn một vài lần không sao, nếu uống rượu nhiều sanh bệnh ghiện thì hại sức khỏe, uống nhiều rượu thì bất lợi ruợu tác dụng không tốt vì có chất ethyl alcohol. Có thống kê: 50% tội phạm trong nhà lao, 40% tai nạn giao thông, 25% người bệnh có liên quan đến rượu.

Các nhà khoa học cho biết bệnh nhân từng trải qua phẩu thuật tim nếu uống một lượng vừa phải rượu hoặc bia hằng ngày sẽ làm giảm được nguy cơ hẹp tĩnh mạch trở lại. Mọi người đều biết việc dùng nước uống có chất rượu hợp lý có thể giảm nguy cơ đau tim và đột tử ở những người bị bệnh tim, các nhà khoa học tại Đại học Heidelber, Đức chứng minh rằng ngay cả khi tổn thương ở tim đã được khắc phục. Bác sĩ Donald Thomas, một chuyên gia về bệnh suyễn và đường hô hấp ở Maryland, cho biết: "Với những kết quả vừa được công bố, tôi sẽ cảm thấy vững tâm thoải mái hơn khi khuyến nghị các bệnh nhân của tôi nên uống rượu vang một cách vừa phải và đều đặn." rượu làm giảm các tế bào gây hẹp động mạch. Uống nhiều có thể gây ra chứng tăng huyết áp và các vấn đề sức khỏe khác, rượu lợi hại tuỳ theo người dùng và bệnh lý phải chẩn đoán rõ ràng tránh phản ứng ngược lại .

Rượu vang đỏ có tác dụng chống ung thư do chứa tác nhân chống oxi hóa có tên resveratrol vốn có rất nhiều trên vỏ nho đỏ - nguyên liệu chính để làm rượu. Các nghiên cứu trước đây cho thấy resveratrol, có tác dụng ngăn ngừa bệnh tim mạch. Ngoài ra, chất này rất tốt đối với những người ăn kiêng

Theo Đông y rượu làm thông huyết mạch, tán thấp khí, giúp kích thích tiêu hoá ăn ngon "tửu vi bách dược chi trưởng /

rượu đứng đầu trăm loại thuốc. Thị trường Việt Nam thường quảng cáo nhiều loại rượu thuốc cường dương bổ thận, trị đau nhức, hai thứ bệnh y học gọi là chứng tiết tảo (xuất tinh sớm) hay dương nuy (liệt dương) thì uống rượu ngâm thuốc. Dùng rượu thuốc để chữa bệnh và bồi bổ gọi là Dược tửu liệu pháp. Họ còn cho rằng rượu rắn tốt và ăn thịt bổ, vì rắn là con vật hấp thụ đủ khí âm dương do cơ thể rắn sát đất (âm), đầu luôn ngóc lên (dương) khi bò. Rượu rắn tùy theo số rắn ngâm như 3 con: tam xà, 5 con: ngũ xà, 10 con: thập xà. Các loại rắn thường dùng là hổ mang, cạp nong, mái gầm, lục. Một bình 10 lít ngâm 10-15 con rắn các loại, thêm cá ngựa, sâm quy, thục, táo tàu.. Ngoài rắn ngâm rượu còn cả tắc kè ngọc dương vv... Các rượu thuốc Mỹ tửu, Trường sinh tửu, Diêu linh tửu, Minh mạng tửu, Lộc nhung tửu (rượu nhung hươu), Hải cẩu thận tửu, Ba kích tửu, Dâm dương hoắc tửu, Dương cao tửu (rượu thịt dê), Dương thận tửu (rượu cật dê), Trợ dương tửu, Hổ cốt tửu, Cáp giới tửu (rượu tắc kè), Hải mã tửu (rượu cá ngựa)... Nếu để bồi bổ với mục đích bảo vệ và nâng cao sức khỏe thì cũng phải căn cứ vào các đặc điểm của người dùng như tuổi tác, giới tính, thể chất... phải xem mạch chẩn bệnh trong cơ thể bị hư yếu (âm hư, dương hư, khí hư hay huyết hư) và tạng phủ nào cần bồi bổ (tâm,can, tỳ, phế, thận...) để từ đó chọn lựa dược thảo cho thích đáng chế rượu thuốc phù hợp có phẩm chất tốt; ngược lại có thể gây hại sức khỏe. Các quốc gia Tây Phương không uống các loại rượu thuốc hay các loại rượu ngâm như: rắn, cắc kè…mà họ sống rất thọ .

Bạn bè gặp nhau thường mời bia hay rượu, lúc rảnh việc cùng chén thù, chén tạc đôi khi rượu gợi nhớ về thời vàng son xuân sắc, quên tất cả buồn phiền đời sống vây quanh, lúc say quên thực tế phủ phàn đi vào giấc mộng dễ dàng và êm ả, nhưng đôi khi quá chén bị bà xã phiền hà thì phải cầu cứu thi sỉ Tản Đà

Say sưa nghĩ cũng hư đời
Hư thì hư vậy say thời cứ say
Đất say đất cũng lăng quay
Trời say mặt cũng cũng đỏ gay ai cười ?
Tản Đà

Vua Ngô 36 tán vàng
Chết xuống âm phủ có mang được gì
Vua Chổm uống rượu tì tì
Thác xuống âm phủ khác gì vua Ngô!
Ca dao

Cũng có trường hợp „*tửu bất khả ép, ép bất khả từ*“ quá chén sinh ra „*Tửu nhập ngôn xuất* / rượu vào lời ra“ nói dài, nói dai mà không ý thức được điều mình nói gì? „*đa ngôn đa qúa*“ làm phiền người chung quanh không ít ; người uống say về nhà chưởi bới đánh đập vợ con, làm mất niềm vui trong gia đình

Ở đời chẳng biết sợ ai
Sợ thằng say rượu nói dai tối ngày
Ca dao

Nhưng người say cũng biện hộ cho việc say sưa đâu đến nỗi nào, bởi vì men tình mà đời đã trao cho

Say thời say ngãi say tình
Say chi chén rượu mà mình nói say

hoặc

Rượu nào rượu lại say người
Bớ người say rượu, chớ cười rượu say
Ca dao

Nhà thơ núi Tản sông Đà sống cuộc đời "say sưa nghĩ cũng hư đời" nhưng thi nhân mượn thơ và rượu thoát khỏi thực tế chua chát, đắng cay

Rượu thơ mình lại với mình
Khi say quên cả tấm hình phù du
Tản Đà

Thi hào Nguyễn Du đã diễn tả hoàn cảnh khổ đau ngang trái của nàng Kiều, khi vui bên chén rượu để giải sầu, nỗi buồn 15 năm lưu lạc có bao giờ tàn phai, mà người sầu muộn thường uống say để quên đời.

Khi chén rượu, khi cuộc cờ
Khi xem hoa nở khi chờ trăng lên
Kiều Nguyễn Du

Lưu Trọng Lư thường mượn hơi men để giải sầu, đổi lấy những giây phút say sưa chuếnh choáng hầu lãng quên và dứt khoát với dĩ vãng .

Mời anh cạn chén rượu nầy
Trăng vàng ở cúi non tây ngậm buồn
Nửa đời phiêu lãng chỉ còn đêm nay
Để lòng với rượu cùng say
Chừ đây lời nói chua cay lạ thường
Lưu Trọng Lư

Hay

Người đi ừ nhỉ người đi thật
Mẹ thà coi như chiếc lá bay
Chị thà coi như là hạt bụi
Em thà coi như hơi rượu say
Thâm Tâm

Ca dao trữ tình trong kho tàng văn học Việt Nam, phản ảnh tâm hồn lãng mạn và tình yêu dạt dào, tiếp xúc với thiên nhiên, đời sống gia đình và xã hội, ca dao nhắc về rượu rất nhiều nhưng tôi chỉ trích dẫn một phần mà thôi. Ở thôn quê người ta chỉ cần một buồng cau, khay trầu, uống chén rượu đã trở thành suôi gia, không cần mân cao cổ đầy

Rượu lưu li chân qùy tay rót
Cha mẹ uống rồi dời gót theo anh
Theo anh cho ấm tấm thân
Khỏi qua núi nọ, khỏi lần núi kia

Hay

Anh có thương em thi lo một buồng cau cho tốt, một hũ rượu cho đầy
Đặt lên bàn thượng, hạ xuống bàn xây
Chàng đứng đó, thiếp đứng đây
Lễ mô thầy với mẹ lại không kết nghiã sum vầy cho con ?
Tay ôm hũ rượu, buồng cau
Đi ngả đằng sau, thầy mẹ chê khó, đi ngả cửa ngõ chú bác chê nghèo ,
Nhắm cừng duyên nợ cheo leo
Sóng to thuyền nặng, không biết chống chèo có đặng không

Về đời sống thiên nhiên và con người

Đất Quảng Nam chưa mưa đã thấm
Rượu Hồng đào chưa uống đã say
Rượu chuồn này chén trăng bơi
Uống cùng Huế với cuộc chơi sang ngày

Nét đẹp của đàn bà Việt Nam thật tuyệt vời đảm đang lo việc nhà, giáo dục con cái, để chồng gánh vác việc ngoài xã hội, nói chung dù đời sống thế nào cũng một lòng tiết hạnh

Ăn miếng trầu năm ba lời dặn,
Uống một chén rượu năm bảy lời giao
Xung quanh dù sóng lượn ba đào
Em cũng giữ niềm tiết hạnh, chứ không lãng xao

Vì quan niệm lẽ sống ảnh hưởng vào đời người, rượu được ví với cái nết đằm thắm, yêu đương hạnh phúc gia đình, người vợ đảm đang mọi việc đều ổn định

Rượu ngon bất luận be sành
Áo rách khéo vá hơn lành vụng may

Rượu ngon nhờ để lâu ngày càng thơm ngon như rượu vang (vin) Clos, Château, Cru. Rượu mạnh Cognac X.O (Extra Old) so sánh rượu ngon với người vợ đoan trang, thủy chung để tình duyên thêm mặn nồng

Rượu ngon bởi vị men nồng
Người khôn bởi vị giống nòi mới khôn
Rượu say vì bởi men nồng
Vợ mà biết ở chắc chồng phải theo

Rượu sen càng nhắp càng say
Càng yêu vì nết, càng say vì tình
Đầy vơi chúc một chén quỳnh
Vì duyên nên uống, vì tình nên say

Ngày xưa bà Trần Tú Xương "quanh năm buôn bán ở ven sông" lo việc nhà để ông Tú vui chơi uống rượu giải sầu vì số phận long đong về đường thì cữ không thành đạt, nhưng những người đàn bà khác cũng chiều chồng hiếu khách:

Cái bống là cái bống binh
Thổi cơm nấu nước một mình mồ hôi
Rạng ngày có khách đến chơi
Cơm ăn rượu uống cho vui lòng chồng

Vì trạng thái chung của xã hội ảnh hưởng vào tâm tư con người, đời sống cần cù, chất phát, ôn hoà nhưng cũng xao động sa ngã! có thể nói ca dao đã ghi lại các khía cạnh của tình yêu, trạng thái tình cảm trắc trở khó khăn :

Vai mang bầu rượu chiếc nem
Mảng say quên hết lời em dặn dò

Rượu nồng nem chua, quyến rũ lòng người thêm dục vọng, vào vòng vui thú của bản ngã, tâm tình, gắn bó về nhân nghiã bị lu mờ chăng? bởi vậy ca dao cũng thường nhắc lại những thói hư thường tình, trong đời sống nhân sinh, ở Việt Nam có thêm phong trào uống "bia ôm", "rượu ôm". làm nhiều người gia đình mất hạnh phúc

Thế gian ba sự không chừa
Rượu nồng, dê béo, gái vừa đương tơ

hoặc

Còn trời, còn nước còn non
Còn cô bán rượu, anh còn say sưa

Tuy nhiên con người phải tự kèm hảm dục vọng, nhìn chung xã hội loài người bất kỳ ở tầng lớp nào, cũng bị cám dỗ len lỏi vào cuộc sống :

Anh ơi uống rượu thì say
Bỏ ruộng ai cày, bỏ giống ai gieo.
Mang bầu đến quán rượu dâu
Say hoa đắm nguyệt, quên câu ân tình

Rượu lạt uống lắm cũng say
Người khôn nói lắm dẫu hay cũng nhàm

Việt Nam là quốc gia phát triển chậm, nhưng uống rượu, bia trở thành một phong trào (một năm Việt Nam tiêu thụ hơn 2 tỷ lít bia và 400 triệu lít rượu ?) Vấn đề lạm dụng rượu quá độ làm cho sức khoẻ kém, say sưa gây ra nhiều tệ nạn xã hội. Người uống nhiều rượu sinh con thiếu thông minh trở thành ngu đần

Hiu hiu gió thổi đầu non
Mấy người uống rượu là con Ngọc hoàng
Ngọc Hoàng ngồi tựa ngai vàng
Thấy con uống rượu hai gàng lệ rơi
Tưởng đâu con uống con chơi
Ai ngờ con uống con rơi xuống buồn

Đời sống xã hội tập hợp như những màu sắc rực rỡ, quyến rũ vì tình, tiền, quyền lực, dục vọng con người đang âm thầm đốt cháy từng mảnh tâm hồn, có người xa lánh trần tục muốn tu nhưng không tránh khỏi quyến rũ vật chất của đời sống văn minh! Đời sống trần tục chúng ta sống phải đạo làm người đó là điều đáng quý trọng. Say sỉn nhiều khi tránh được phiền não, người sầu muộn thường uống say. Trong những cái say của cuộc đời, cái say nào cũng nguy hiểm dù say rượu còn có lúc tỉnh. Say tình, say tiền, say danh vọng thì triền miên, có phải ai cũng phải mang một bệnh say?

Nguyễn Quý Đại

Tài liệu tham khảo
Bier Jenseits von Hopfen und Malz (Christian Raetsch)
Wein& Speisen Lingen)
Ca dao trữ tình Việt Nam (nhà xuất bản Giáo Dục)
Việt Nam thi ca tiền chiến (Nguyễn Tần Long)
The HealthDay (hinh tren Internet)

Đọc thêm tài liệu về rượu ở Trung Hoa xưa
Ngược thời gian tìm hiểu của **BS Lê Văn Lân TX**
LỊCH SỬ CỦA NHỮNG MÓN ĂN TRUNG QUỐC TRONG CHỐN CUNG ĐÌNH

Những thứ ẩm liệu (đồ uống) trong cung đình thì chia ra thành các loại sau: Lục thanh, Ngũ Tề, Tam tửu Lục thanh là thủy (nước), tương (tức là dấm-tạc tương, và rượu chua - toan trấp tương), lễ (rượu nếp), thuần (rượu pha nước lạnh), y (rượu chế bằng cháo gạo đặc ủ với men và mầm cây), di (rượu chế bằng cháo gạo lỏng ủ men

Ngũ tề là năm thứ rượu có xác cặn nấu bằng ba loại như gạo, cao lương và kê (đạo, lương, thử): phiếm tề (rượu ngọt có xác cặn nổi lềnh bềnh), lễ tề (rượu ngọt hơi nhạt chế bằng nửa gạo nửa nước để qua đêm), áng tề (rượu ngọt thật đục), đề tề (rượu màu đỏ giống áng tề nhưng trong hơn). trầm tề (rượu ngọt lóng cặn rất nhiều)

Tam tửu là rượu đã lọc cặn. Rượu tề thì dùng tế lễ còn rượu tửu thì dùng uống. Tam tửu gồm : sự tửu là rượu làm dối uống tùy ý khi cần có ngay; tích tửu là rượu ủ lâu hơn, ủ mùa đông đến sang xuân mới dậy mùi, nước rượu trong nếm ngọt dịu; thanh tửu thì trong hơn, ủ mùa đông sang hè mới uống được. Chúng ta thấy rằng rượu Trung hoa nguyên thủy còn sơ khai. Rượu thường chế bằng các thứ hạt ngũ cốc nấu chín rồi ủ men mà thành nên rất đục vì còn xác, chỉ khi lọc kỹ thì mới thành rượu trong - thanh tửu. Phải chờ đến đời Đường, Trung Hoa giao lưu văn hoá với vùng Ả rập mới biết cách cất rượu bằng nồi cất để có rượu thật trong suốt và nồng độ cao hơn. Rượu mà Đường Minh hoàng, Dương Quí Phi và thi thánh Lý Bạch uống chính là loại thanh tửu này.