

## 'Nnhư kỳ vô phong!'

Uống rượu ở Sài Gòn hiện nay đã trở thành một hiện tượng phổ biến. Các con đường nhậu nhẹt bình dân nổi tiếng như Kha Vạn Cân, Lê Văn Sĩ, Thanh Đa, bờ kè kênh Nhiêu Lộc... san sát cả trăm quán nhậu đông nghẹt khách.

Ở những khu này rượu nhiều hơn bia vì khiến người ta dễ say hơn mà giá lại rẻ hơn trong khi bia muốn ngà ngà cũng phải cả két, nhất là tại các quán lẩu dê, cày tợ, tiểu hổ... có vô số rượu: Rượu ngâm thuốc Bắc, ngâm chuối hột, rượu rắn, rượu bìm bịp... Nhiều loại được đặt thành mỹ danh như rượu Càn Long, rượu Minh Mạng... tương truyền từ cung vua chạy ra. Hai loại rượu này rất nổi tiếng vì hiệu quả của nó, thêm một phần chắc do sự đồn thổi về việc vua làm vợ con. Không biết nguồn gốc của rượu Càn Long và Minh Mạng gồm những thành phần nào, nhưng thường không người nào thắc mắc bởi vì mỗi bài thuốc ngâm rượu đều là bí mật làm ăn chẳng ai tiết lộ. Truy hỏi vô ích vì khi đó chủ quán sẽ trịnh trọng giới thiệu trong đó gồm có mật gấu, nhung hươu, cao khi, sâm Cao Ly,... hạ thổ trăm năm chỉ khiến ai nấy cười xòa.

Dĩ nhiên rượu ở quán cóc vỉa hè, quán bình dân không dán nhãn, không có xuất xứ... Bao giờ rượu cũng từ bình lớn chiết vào các chai xị nhỏ. Nói bình nghe cho có vẻ lịch sự chứ thật ra đó là những can nhựa vừa chứa nhiều vừa tiện vận chuyển. Khách kêu tới đâu từng chai hay bầu rượu được mang ra đủ màu trắng trong, nâu đậm, nâu nhạt, hổ phách...

Thật ra người uống dư biết toàn rượu giả, mùi chai giả chín. Giả có nghĩa chỉ là nước lã pha còn thêm hương liệu, muốn mùi nào có mùi đó, muốn vị nào có vị đó. Muốn nồng, muốn cay, muốn dịu, muốn thơm... đều sẵn. Khách biết nhưng vẫn uống do giá vừa túi tiền. Mười hai ngàn đồng một xị tha hồ uống đến say.

Dầu sao đó cũng là giá trung bình, nếu là khách quen thì sẽ được chủ quán biệt nhãn mang ra chai rượu "thật", tức là rượu trắng ngâm những thành phần rẻ tiền: trái nhàu, chuối hột, hà thủ ô ta... chẳng hạn. Còn không bèo bèo cỡ công nhân, thợ hồ... thì giá còn thấp hơn nữa, khoảng năm ngàn đồng một xị có trời mới biết đó là loại nước gì.

Khách muốn rượu loại nào đều được chiều ý ngay. Rượu rắn có cạp nong, hổ mang, hổ chúa hay tắc kè, hải mã... Trong bình rượu giờ lên xem bao giờ cũng nguyên vẹn hình dáng con vật hoặc nguyên củ sâm, nguyên quả táo tàu...

Những ẩm khách sành sỏi ở Sài Gòn, Chợ Lớn và các nơi có dịp đến Hóc Môn ăn nem, không ai quên được hương vị đặc biệt của rượu đế nơi này. Rượu nấu bằng gạo nếp, men ngọt, nước trong nên vị ngọt, mùi thơm và nhiều bọt. Không chỉ Hóc Môn mới nổi tiếng rượu nếp, rất nhiều địa danh khác sản xuất ra những thương hiệu lừng danh như rượu Bàu Đá ở Bình Định, rượu Làng Vân ở Bắc Ninh, Rượu Gò Đen-Long An...

Ngày xưa theo nguyên tắc gạo nếp nấu chín ủ với men rượu khoảng mười ngày mới cất thành rượu, còn bã biến ra hèm là phần quan trọng trong thức ăn cho bò để ra sữa có mùi thơm. Thời kỳ khó khăn, người ta nấu rượu bằng gạo tẻ, khoai mì... Ngày nay hầu như không còn ai kỳ công nấu rượu kiểu cổ truyền đó nữa, chỉ cần nước lã pha còn và thuốc khử mùi "Made in China" mua ở chợ Kim Biên ra giá thành độ 2,000 đồng/lít. Rượu nấu ở Củ Chi bán 15,000 đồng/lít với nồng độ khoảng 45 độ, nếu muốn ngâm thuốc thì phải đặt làm rượu 60 độ giá 20,000 đồng.

Ở tỉnh Bắc Ninh, có những làng chuyên nấu rượu theo kiểu tiểu thủ công nghiệp: Trung bình mỗi nhà chứa hai thùng phuy rượu theo cách thức pha chế đơn giản, chẳng hao tốn công sức bao nhiêu: Cứ một phuy cho chảy vào một vòi nước lã, pha với vòi kia còn công nghiệp 95 độ là ra sản phẩm bán từ bốn đến năm nghìn đồng một lít. Nghĩa là mỗi ngày một nhà xuất xưởng 440 lít rượu. Trừ tiền cồn và nước lã ra một lời một rưỡi.

Rượu bán rất chạy, làm ra tới đâu bán hết tới đó, người từ các nơi nườm nượp đến mua. Sau khi mang về, họ lại tiếp tục đóng can bán tiếp hay vào chai, vào bình, dán nhãn... biến thành rượu tổ hợp, công ty ma.

Đâu có ai biết cồn công nghiệp chứa Etanol và Metanol là những chất có thể gây tử vong tức thì cho người uống. Và lại chính khách hàng cũng không hề quan tâm đến chất lượng rượu như thế nào. Với tiền ít thì người ta chỉ chú ý đến giá cả có vừa túi tiền hay không mà thôi.

Gần đây người chết vì rượu xảy ra dồn dập. Ở Sài Gòn thời gian qua đã có ba mươi mốt trường hợp ngộ độc rượu và mười một người chết vì rượu.

Theo một cuộc khảo sát thì chiếm tỷ lệ uống rượu cao nằm ở thành phần cán bộ công chức, không biết có phải do tiền của ngân sách, kinh phí nhà nước mặc tình phung phí. Hơn nữa tại bàn tiệc, trong lúc men say la đà, mọi người đều trở nên thân thiết khiến các hợp đồng dễ ký kết, biên bản dễ thông qua... Công chức lấy giờ công đi ăn nhậu nhiều quá nên nhiều nơi co cụm lại, không nhậu nhẹt kéo dài từ trưa đến chiều mà chỉ tạm uống vào giờ nghỉ trưa hoặc chiều tối sau giờ tan sở. Tỉnh Bến Tre đặt ra quy tắc không được say xỉn trong giờ làm việc và xét đó là một trong những tiêu chuẩn “văn minh đô thị.”

Thành phần uống rượu cũng mở rộng đủ mọi thành phần, mọi nơi chốn, mọi lý do. Người ta nhậu vì sinh nhật, họp mặt, lên lương, nửa xe...nhưng thường thì chẳng cần lý do gì cả, mà nhậu đã trở thành thói quen, một sinh hoạt quen thuộc ngày thường. Sếp lớn nhậu nhà hàng, công nhân nhậu vỉa hè; nhậu một mình hay nhậu theo nhóm; nhậu toàn đàn ông, toàn đàn bà hay vừa đàn ông vừa đàn bà... Để thể hiện sự bình đẳng giữa nam nữ thì không những đàn ông mà đàn bà cũng nâng ly không kém. Thành thử mấy năm gần đây xuất hiện một nghề mới là nghề đi “uống rượu.”

Khi nộp đơn xin việc chức phụ tá giám đốc nếu có phần tửu lượng cao thì chắc chắn ứng viên sẽ được cộng thêm điểm, bởi vì trong nhiều trường hợp giám đốc nhậu với đối tác, người phụ tá đi cùng có bổn phận uống đỡ cho giám đốc. Cô thư ký uống giỏi sẽ giúp vui cho bàn tiệc rất nhiều mà bàn nhậu lại tỏ ra đàng hoàng, không cần nhờ đến tiếp viên!

Ban ngày, các lề đường đều quang đãng vì lòng lề đường bị dẹp thường xuyên nhưng từ 6 giờ chiều trở đi, cảnh sát cũng hết giờ làm việc, thế là tận dụng lề đường của trường học, công sở, xí nghiệp... rộng rãi, bàn ghế xếp đã chiến nhanh chóng bày ra, bếp ga, lò than, nồi niêu xoong chảo... nấu nướng đủ món: bò lá lốt, chân gà nướng... Khói bay nghi ngút tỏa mùi thức ăn thơm phức dọc đường Thành Thái, Điện Biên Phủ, Đinh Tiên Hoàng, Kha Vạn Cân... Nhậu ven đường tuy hơi bụi bặm nhưng được ngắm cảnh người xe qua lại giăng mắc, giá tại rẻ hơn trong tiệm rất nhiều vì không chịu thuế má.

Công nhân sau một ngày làm việc vất vả thì nhậu cũng là cách giải trí duy nhất. Không nhậu thì họ biết làm gì khác. Xem báo chỉ vài phút, coi tivi một tiếng còn nhậu thì lấp đầy cả mấy giờ đồng hồ với chiến hữu thân thiết. Các quán nhậu bình dân gần ký túc xá cũng thu hút khá nhiều sinh viên đến uống, tệ nạn cũng bắt đầu từ đây mà ra.

Có thời gian, dân nhậu toàn uống đế lúc đế còn sản xuất bằng gạo, nếp, khoai mì... Rồi nhà máy bia dựng lên hàng loạt: nào là Huế, Khánh Hòa, Daklak, Đà Nẵng, Tiền Giang... Sang hơn thì uống rượu Tây đóng chai nhưng do rượu Tây đắt quá, người ta còn làm giả nhiều hơn rượu

nội hóa. Ngày nào bà ve chai chẳng rao các xóm thu mua vỏ chai rượu cũ, nhất là nhãn ngoại quốc, ve chai mua cũng có giá lắm. Thông thường, vỏ chai rượu ngoại quốc được thu mua từ các nhà hàng, quán bar, vũ trường lớn.

Hậu quả rượu thấy liền trước mắt: bệnh hoạn, ngộ độc, tai nạn giao thông thảm khốc, ấu dả gây trọng thương, chết người... Nhưng mặc kệ tất cả những chuyện đó, dân thành phố vẫn nhậu thản nhiên.

*Nguyễn Thị Hàm Anh*