

THANH HÓA:
THỨC DẬY
làng nghề
HƠN 200 NĂM

RƯỢU VÀ MEN LÀNG
QUẢNG XÁ Ở THANH
HÓA VỐN NỔI TIẾNG TỪ
BAO ĐỜI NAY. THEO
THĂNG TRẦM CỦA
LỊCH SỬ, RƯỢU LÀNG
QUẢNG XÁ DẦN BỊ MAI
MỘT. NGƯỜI CÓ CÔNG
XÂY DỰNG LẠI
THƯƠNG HIỆU RƯỢU
QUẢNG XÁ CŨNG
CHÍNH LÀ BÀ NGUYỄN
THỊ TÚ (PHƯỜNG ĐÔNG
VỆ - TP.THANH HÓA).

Bài, ảnh: VĂN TRƯỜNG



Bà Tú là người đã xây dựng thành công
thương hiệu rượu làng Quảng Xá

Cách đây hơn 200 năm, ở làng Quảng Xá nhà nào cũng nấu rượu. Ông tổ của nghề là ai thì nay không còn nhớ được. Những đứa trẻ sinh ra đã thấy ông bà, bố mẹ mình nấu rượu rồi truyền lại cho con cháu trước khi qua đời. Có những giai đoạn, làng rượu Quảng Xá rất hưng thịnh, bởi làng nghề đã phá bỏ được quan niệm “con gái là con người ta” để truyền lại cho cả dâu lẫn rể. Tuy nhiên, đến nay những người nổi tiếng không còn nhiều nữa và tên tuổi của họ cũng mờ dần theo thời gian.

Lên 8 tuổi, bà Tứ đã theo cha tập làm men, ủ cơm, nấu rượu. Mỗi công đoạn đều có quy trình đòi hỏi người thợ phải biết cần mẫn, khéo léo, đặc biệt là sự đam mê đã cuốn hút cô bé Tứ lúc nào không hay! Có những lần cô ngồi cả đêm châm lửa cho nồi rượu và lắng nghe từng giọt tí tách đổ vào chai mà không biết chán. Để làm được một loại rượu thơm nồng ấy, có ai biết được từng hơi thở của cô gái Tứ đã thổn thức, khát vọng về một làng nghề! Thời bấy giờ, bố cô vốn là một cán bộ kỹ thuật nấu và pha chế của nhà máy rượu Nam Đồng Ích (thời kỳ Pháp thuộc), nên mọi tinh túy làm nghề đã được người cha hết lòng truyền lại cho cô.

Năm 21 tuổi, khi đất nước vẫy gọi, cô đã sẵn sàng tạm biệt quê hương với bao kỷ niệm xao xuyến và hoài bão về một làng rượu Quảng Xá để lên đường nhập ngũ. Trong làng nhiều thanh niên khác cũng vội vã như cô! Chiến tranh đến, làng mạc xơ xác, gia đình ly tán nghề nấu rượu cũng bị mai một từ đây.

Hòa bình lập lại, cô trở về quê hương với nhiều vết thương trên mình. Nấu rượu cổ truyền bằng men thuốc Bắc là niềm mơ ước và khát vọng cháy bỏng trong cô. Tuy

nhiên, người nấu cũng không còn nhiều, người còn lại chạy theo kinh tế thị trường; nấu rượu bằng men vi sinh nhằm đạt về số lượng và lợi nhuận cao, không đảm bảo sức khỏe cho người sử dụng. Nhiều đêm ngủ, niềm khát vọng kia lại trỗi dậy với câu hỏi: “Làm thế nào để khôi phục lại làng nghề?”, cứ trăn trở mãi khiến cô không sao chợp mắt được!

Bằng kinh nghiệm của mình, để tạo ra được loại rượu Quảng Xá có chất lượng như trước đây. Gạo dùng để ủ cơm phải là một loại gạo riêng, cơm nấu chín rồi trộn đều cùng men thuốc Bắc đặc biệt với tiêu chuẩn đúng định vị, định lượng (loại men mà chỉ có người làng Quảng mới làm được). Sau đó, mang chưng cất thủ công, lửa nấu phải cháy đều, không được to cũng không được nhỏ, rượu chảy xuống như giọt tăm thì mới được. Sau một thời gian, từ 15 đến 30 ngày, thì cho rượu vào chum (bằng sành sứ) nhằm khử độc tố có hại và hạ thổ để tạo sinh khí âm - dương. Thời gian từ 6 tháng đến 1 năm, đưa lên thanh lọc và đóng chai thành phẩm. Rượu có màu sắc trong sáng, không có vị lạ, rất êm dịu, để càng lâu năm uống càng nồng đượm như chính người con gái Quảng Xá vậy. Cứ thế, bà Tứ luôn tin tưởng có một ngày mình sẽ “thức dậy” được làng nghề đã nổi, chìm sau 200 năm.

Với niềm khát khao khôi phục, phát triển rượu làng Quảng Xá, góp phần tạo việc làm cho nhiều lao động, và cũng từ đó để thương hiệu rượu làng Quảng Xá có điều kiện vươn xa, bà Nguyễn Thị Tứ, Giám đốc Công ty Quyết Tiến, đã xây dựng thành công Dự án “Tạo lập, quản lý và phát triển nhãn hiệu chứng nhận rượu làng Quảng”, xây dựng 4 cụm sản

xuất, hỗ trợ kinh phí để các cụm mua sắm thêm thiết bị cần thiết, thu hút hơn 30 lao động làm nhiệm vụ sản xuất, kiểm nghiệm chất lượng, xử lý, bảo quản và tiếp thị bán hàng.

Ở cái tuổi 64 rồi, cuộc đời bà Tứ đã trải qua biết bao gian truân vất vả nhưng gương mặt bà vẫn còn mận mà, sắc xảo và say sưa tâm huyết với nghề. Dường như mỗi chai rượu được tạo ra đều có nụ cười của bà Tứ lồng ghép trong đó! Bà Tứ tâm sự: Tôi yêu men rượu còn hơn cả người tình. Rượu cổ truyền làng Quảng Xá cung cấp cho người tiêu dùng sản phẩm rượu chất lượng tốt, thơm mùi thuốc bắc, hương vị đậm đà, dịu êm. Làm sao để có thể duy trì được kỹ thuật truyền thống, nhưng vẫn loại bỏ được độc tố có hại cho sức khỏe, bảo đảm VSATTP. Cùng đó, doanh nghiệp chúng tôi không ngừng nâng cao trình độ kỹ thuật sản xuất, đẩy mạnh kinh doanh dịch vụ, xây dựng thương hiệu rượu làng Quảng Xá có uy tín và được tiêu thụ rộng rãi trên thị trường.

Hiện nay, Rượu cổ truyền làng Quảng Xá đã được Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Thanh Hóa thẩm định, cấp giấy chứng nhận tiêu chuẩn sản phẩm và giấy chứng nhận đủ điều kiện VSATTP có mã vạch, mã số. Trước mắt, sản phẩm rượu cổ truyền làng Quảng Xá được tiêu thụ tại thị trường trong nước, tiến tới vươn ra nước ngoài. Tuy nhiên, doanh nghiệp cũng rất cần sự quan tâm hơn nữa của các cấp chính quyền địa phương tạo điều kiện giúp đỡ về mọi mặt để thương hiệu rượu làng Quảng Xá bay xa như chính khát vọng của Hoàng San (chồng bà Tứ): “Rượu làng Quảng Xá ta ơi. Mong sao đi khắp phương trời Việt Nam” ■