

KINH NGHIỆM SỬ DỤNG CÂY CỎ LÀM MEN LÁ CỦA CỘNG ĐỒNG NGƯỜI TÀY TẠI HÀ GIANG

PHẠM THÀNH TRANG

Đại học Lâm nghiệp Việt Nam

ĐỖ VĂN TRƯỜNG

Bảo tàng Thiên nhiên Việt Nam

Rượu là một sản phẩm từ lâu đời, gắn liền với bản sắc văn hoá của mỗi dân tộc trên thế giới. Ở nước ta, nghề nấu rượu thủ công đã có từ ngàn xưa và được truyền từ đời này sang đời khác, thể hiện được nét văn hoá đặc trưng qua từng sản phẩm, từ đó hình thành nên nhiều làng nghề chuyên sản xuất rượu ngon nổi tiếng như rượu làng Vân (Bắc Giang), rượu Mẫu Sơn (Lạng Sơn), rượu Sán Lùng (Lào Cai)... Trong đó rượu men lá như là một sản phẩm truyền thống từ hàng ngàn năm nay của các cộng đồng dân tộc thiểu số miền núi phía Bắc Việt Nam, với một số thương hiệu khá nổi tiếng như rượu ngô Thanh Vân (Hà Giang), rượu ngô Ba Bề - Pắc Nặm (Bắc Kạn), rượu ngô Na Hang (Tuyên Quang). Tuy nhiên tác động của nền kinh tế thị trường, công nghiệp hoá nên nhiều làng nghề không còn giữ được thế mạnh và bản sắc như xưa, cùng với đó nạn khai thác tài nguyên rừng không được kiểm soát đã ảnh hưởng nghiêm trọng đến môi trường sống của các loài thực vật. Hà Giang là tỉnh có khá đông đồng bào dân tộc Tày sinh sống, với kinh nghiệm sử dụng lá men làm rượu phong phú. Những kết quả nghiên cứu này sẽ góp phần cung cấp những thông tin cần thiết trong việc khôi phục, duy trì và phát triển nghề sản xuất rượu truyền thống của cộng đồng người Tày sinh sống tại Hà Giang. Và nâng cao nhận thức của người dân trong việc bảo tồn và sử dụng hợp lý nguồn tài nguyên thực vật tại đây.

I. PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

Địa điểm và thời gian nghiên cứu: Nghiên cứu được tiến hành tại 2 địa điểm là: xã Việt Vinh huyện Vị Xuyên và thị trấn Bắc Mê huyện Bắc Mê tỉnh Hà Giang trong thời gian 2010-2011.

Đối tượng nghiên cứu: Các loài thực vật lên men lá rượu ngô của các hộ gia đình là cộng đồng người Tày thường xuyên chế biến rượu ngô men lá tại 2 địa điểm nói trên.

Phương pháp nghiên cứu: Điều tra khảo sát theo các tuyến để thu thập mẫu tiêu bản thực vật làm men lá. Tiến hành xử lý và giám định tên khoa học theo phương pháp so sánh hình thái dựa trên các tài liệu chuyên ngành. Các phương pháp nghiên cứu tại cộng đồng (PRA, RRA): nhằm thu thập các thông tin liên quan về kiến thức bản địa trong việc sử dụng tài nguyên thực vật để sản xuất men lá.

II. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU

1. Thành phần loài và bộ phận cây được sử dụng làm men lá

Qua điều tra, phỏng vấn và thu mẫu ngoài thực địa, bước đầu chúng tôi đã xác định được 20 loài thực vật được người dân sử dụng làm men lá thuộc 19 chi, 17 họ thực vật bậc cao. Kết quả được thể hiện ở Bảng 1.

Kết quả điều tra cho thấy, các hộ gia đình sử dụng thành phần, số lượng các loài cây làm men lá (quả men) là khác nhau, trung bình có 10-12 loài cây được sử dụng trong men lá. Trong tổng số 20 loài thực vật thì 15 loài (Riềng nếp, Kinh giới núi, Sài đất giả, Cà, Thiên niên kiện, Hoa sói, Nhân trần, Tu hú lá to, Lưỡi đẩu bầu, Trầu không rừng, Gié bụi, Bạch tu lá quế,

Găng, Xuyên tiêu, Dây mật) được coi là những thành phần chính để hình thành quả men và mỗi quả men thường có ít nhất là 8-10 loài cây trong tổng số những cây chính.

Điều đáng chú ý là trong các loài cây làm men lá thì nhóm cây có tinh dầu (Xuyên tiêu, Nhân trần, Trầu không, Lá men..) và có tính nóng, cay (Ớt, Trầu không) là rất đáng chú ý, điều này cũng hoàn toàn phù hợp với tính chất của rượu. Các loài cây được người dân khai thác để làm men rượu chủ yếu là cây thảo và cây bụi, phân bố ở sườn đồi, sườn núi ẩm, khó khăn cho việc đi lại để thu hái nguyên liệu, tuy các loài này có thể khai thác quanh năm.

Tỷ lệ nguyên liệu của các loài cây làm lá men không phải là tùy tiện mà có công thức nhất định. Thường thì các loài cây đều được lấy theo tỉ lệ nguyên liệu là khá đều nhau 1:1 (theo khối lượng khô).

2. Kinh nghiệm trong sơ chế, bảo quản các loài cây làm men

Các loài cây sau khi thu hái về được đem rửa sạch hong khô sau đó phân loại thành từng nhóm khác nhau tùy theo bộ phận sử dụng. Sau đó đem phơi khô dưới ánh sáng mặt trời. Sau khi đã khô một phần, người dân chọn ngày để sơ chế, ngày được chọn thường là “ngày Dần” (theo âm lịch). Vì theo quan niệm của đồng bào dân tộc Tày thì ngày con Hồ là ngày tốt cho việc sơ chế và làm men.

Sau khi băm nhỏ các thành phần này sẽ được trộn đều với nhau và đem phơi khô hoàn toàn. Sau đó nguyên liệu được sử dụng ngay để làm men lá hoặc được cất giữ bảo quản trong điều kiện khô ráo tránh ẩm ướt như cho vào túi nilon hoặc rổ rá sạch sau đó để lên trên gác bếp. Thời gian bảo quản nguyên liệu có thể kéo dài trong vòng 1 năm. Việc bảo quản này là rất quan trọng vì không phải lúc nào cũng có thể đi lấy được các nguyên liệu này.

3. Kinh nghiệm trong chế biến men lá để nấu rượu

Bảng 1

Thành phần loài và các bộ phận của cây làm men lá

TT	Tên khoa học	Tên Việt Nam	Họ	Dạng sống	Nơi sống	Bộ phận sử dụng
1.	<i>Alpinia galanga</i> (L.) Willd.	Riềng nếp	Zingiberaceae	Cây thảo	Vườn nhà	Củ
2.	<i>Adenosma caeruleum</i> R. Br.	Nhân trần	Scrophulariaceae	Cây thảo	Sườn đồi thấp	Toàn thân
3.	<i>Artocarpus heterophyllus</i> Lamk.	Mít	Moraceae	Cây gỗ nhỏ	Vườn nhà	Lá
4.	<i>Callicarpa macrophylla</i> Vahl.	Tu hú lá to	Verbenaceae	Cây bụi	Chân đồi	Lá
5.	<i>Capsicum frutescens</i> L.	Ớt	Solanaceae	Cây bụi	Vườn nhà	Cành, Lá
6.	<i>Chloranthus spicatus</i> (Thunb.) Makino	Hoa sói	Chloranthaceae	Cây bụi	Sườn núi đá vôi	Toàn thân
7.	<i>Derris elliptica</i> (Roxb.) Benth.	Dây mật	Fabaceae	Dây leo	Sườn đồi	Dây, lá
8.	<i>Desmos dumosus</i> (Roxb.) Staff.	Gié bụi	Annonaceae	Dây trườn	Sườn đồi	Thân, lá

HỘI NGHỊ KHOA HỌC TOÀN QUỐC VỀ SINH THÁI VÀ TÀI NGUYÊN SINH VẬT LẦN THỨ 4

TT	Tên khoa học	Tên Việt Nam	Họ	Dạng sống	Nơi sống	Bộ phận sử dụng
9.	<i>Elephantopus scaber</i> L.	Cúc chi thiên	Asteraceae	Cây thảo	Sườn đồi	Toàn thân
10.	<i>Homalomena aromaticum</i> Schott.	Thiên niên kiện	Araceae	Cây thảo	Chân núi	Củ
11.	<i>Illigera cucullata</i> Merr.	Lưỡi đấng bầu	Hernandiaceae	Dây leo	Sườn núi đá vôi	Dây, lá
12.	<i>Mosla dianthera</i> (Buch.-Ham.) Maxim	Lá men	Lamiaceae	Cây thảo	Chân đồi	Toàn thân
13.	<i>Naravella laurifolia</i> Wall.	Bạch tu lá quế	Ranunculaceae	Dây leo	Sườn đồi ẩm	Thân, lá
14.	<i>Piper betle</i> L.	Trầu không	Piperaceae	Dây leo	Vườn nhà	Rễ, thân
15.	<i>Piper gymostachyum</i> DC.	Trầu không rừng	Piperaceae	Dây leo	Sườn núi đá vôi	Dây, lá
16.	<i>Polygonum odoratum</i> Lour.	Rau răm	Polygonaceae	Cây thảo	Vườn nhà	Toàn thân
17.	<i>Randia</i> sp.	Găng	Rubiaceae	Gỗ nhỏ	Sườn đồi ẩm,	Thân, lá
18.	<i>Solanum</i> sp.	Cà	Solanaceae	Cây gỗ nhỏ	Sườn núi đá vôi	Rễ, thân
19.	<i>Wedelia calendulaceae</i> Less.	Sài đất giả	Asteraceae	Thân thảo	Chân núi đá vôi	Toàn thân
20.	<i>Zanthoxylum nitidum</i> (Roxb.) DC.	Xuyên tiêu	Rutaceae	Cây bụi	Sườn đồi	Thân, lá

Nguyên liệu làm men lá gồm: các bộ phận của cây sau khi đã phơi khô, băm nhỏ; gạo nếp, gạo tẻ; men giống và nước sạch. Quy trình làm men:

- Bước 1: Tạo dịch sắc từ hỗn hợp các bộ phận của cây. Cứ khoảng 200g hỗn hợp lá sắc có thể lấy được 300ml dung dịch sắc.

- Bước 2: Trộn đều dung dịch nước sắc với bột gạo. Gạo có thể dùng gạo nếp hoặc gạo tẻ. Để quả men có chất lượng tốt nhất thì nên kết hợp cả 2 loại gạo, với tỷ lệ 60% gạo tẻ và 40% gạo nếp. Thường 300 ml dịch nước sắc đủ dùng cho 10 kg gạo, Sau khi trộn đều ta cho thêm vào 1 ít men giống. 10kg bột thì cho 3-5 quả men giống (khoảng 150-300g).

- Bước 3: Nặn bột thành quả men, cứ khoảng 50g một quả.

- Bước 4: Ủ quả men vào trong rơm khoảng 2-3 ngày để cho bột lên men. Sau khi ủ đủ số ngày thì đem quả men phơi nơi khô ráo, thoáng khí đến khi quả men khô kiệt. Men sau khi đã phơi khô là có thể dùng để nấu rượu ngay được hoặc đem bảo quản để dùng khi cần.

4. Đề xuất một số giải pháp nhằm phát triển sản xuất rượu từ men lá tại khu vực nghiên cứu

Rượu nấu từ men lá của đồng bào dân tộc Tày tại Hà Giang có chất lượng cao, hương vị đậm đà, uống không bị đau đầu. Đây chính là một điểm rất khác biệt so với nhiều loại rượu khác trên thị trường, là điểm lợi thế để phát triển loại rượu này. Bên cạnh đó, Hà Giang hiện có 11 dân tộc anh em cùng sinh sống, mỗi dân tộc có một phương pháp sản xuất rượu khác nhau. Cần phải tiến hành điều tra về tri thức bản địa về làm men lá để nấu rượu của đồng bào các dân tộc ở đây. Tuy nhiên hiện nay, nghề sản xuất men lá đang gặp nhiều khó khăn do: Nguồn nguyên liệu để thu hái làm men lá không sẵn như trước đây. Sản xuất rượu mang tính nhỏ lẻ, quy mô hộ gia đình, chưa đáp ứng nhu cầu thị trường. Từ các thuận lợi và khó khăn trên nhóm nghiên cứu đưa ra một số đề xuất sau đây: (1) Nghiên cứu gây trồng và phát triển các loài cây làm men rượu, đặc biệt là những loài cây quan trọng trong quả men như: Riềng nếp, Kinh giới núi, Sài đất giả, Cà, Thiên niên kiện, Hoa sói, Nhân trần, Tu hú lá to, Trầu không rừng, Bạch tu lá quế,

Găng, Xuyên tiêu, Dây mật... nhằm giảm sự phụ thuộc vào tài nguyên rừng, đồng thời tăng cường công tác bảo vệ tài nguyên rừng tại khu vực; (2) Áp dụng quy trình sản xuất rượu với thiết bị và công suất tốt hơn nhằm giảm hao phí nguyên liệu, nâng cao hiệu quả sản xuất rượu. Đồng thời có thể đáp ứng được nhu cầu thị trường lớn; (3) Giúp người dân địa phương: hỗ trợ đăng ký bản quyền để rượu địa phương trở thành sản phẩm có thương hiệu trên toàn quốc.

III. KẾT LUẬN

Bước đầu đã xác định được 20 loài thực vật được sử dụng làm men rượu thuộc 19 chi, 17 họ thực vật tại khu vực nghiên cứu, trong đó có 15 loài được coi là chủ yếu trong quá trình làm men lá (Riềng nếp, Kinh giới núi, Sài đất giả, Cà, Thiên niên kiện, Hoa sói, Nhân trần, Tu hú lá to, Lưỡi đấng bầu, Trầu không rừng, Gié bụi, Bạch tu lá quế, Găng, Xuyên tiêu, Dây mật) và mỗi quả men được sử dụng ít nhất là 8-10 loài cây trong tổng số những cây chính. Các loài cây được lấy làm lá men thường được khai thác tự nhiên, chủ yếu là dạng cây thảo, cây bụi và dây leo, thường phân bố ở vùng sườn đồi, sườn núi nơi ẩm ướt. Đã xác định được các loại nguyên liệu làm men lá (Lá cây sau khi phơi khô, bã nh ỏ; gạo nếp, gạo tẻ; men giống và nước sạch) và quy trình 4 bước làm men lá.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. **Đỗ Tất Lợi**, 1999: Những cây thuốc và vị thuốc Việt Nam. NXB. Y học.
2. **Nguyễn Tiến Bản, Bùi Minh Đức (chủ biên)**, 1994: Một số loài rau dại ăn được ở Việt Nam. NXB. Quân đội Nhân dân.
3. **Nguyễn Tiến Bản**, 1997: Cẩm nang nhận biết các họ thực vật hạt kín ở Việt Nam. NXB. KH&KT, Hà Nội
4. **Nguyễn Tiến Bản (chủ biên)**, 2001-2005: Danh lục các loài thực vật Việt Nam. NXB. Nông nghiệp, Hà Nội.
5. **Nguyễn Nghĩa Thìn**, 2004: Phương pháp nghiên cứu thực vật. NXB. ĐHQGHN, Hà Nội.
6. **Phạm Hoàng Hộ**, 1999-2000: Cây cỏ Việt Nam, tập 1,2. NXB Trẻ, Tp. Hồ Chí Minh.
7. **Thái Văn Trưng**, 1978: Thảm thực vật rừng Việt Nam. NXB. KH&KT, Hà Nội.
8. **Võ Văn Chi**, 1999: Cây cỏ có ích ở Việt Nam, tập 1,2. NXB. Giáo dục.

KNOWLEDGE IN USING PLANTS FOR ALCOHOL YEAST OF THE TAY MINORITY IN HA GIANG PROVINCE

PHAM THANH TRANG, DO VAN TRUONG

SUMMARY

The plant species composition used for production alcohol yeast from the Tay minority in Ha Giang province is more diverse. They belongs to 20 species, 19 genera and 17 families; of which 15 species are considered to be in the process of making alcohol yeast. They are herb and climber, almost live in moist mountain side, some species are planted in the garden. The Tay minority often use leaf, root, stem inside alcohol yeast. The materials for production alcohol yeast include dry plant materials, rices, original yeast and freshwater. This study propose two ideals as to reserve and develop the economy of the Tay minority in Ha Giang province from the knowledge in use plants for production alcohol yeast