**Câu chuyện lịch sử: Vì sao ¼ lít được gọi là 1 hươu?**

**PHẠM XUÂN CẦN[[1]](#footnote-1)**

Cho đến nay nhiều người lớn tuổi ở vùng Thanh Nghệ Tĩnh, nhất là ở nông thôn vẫn gọi 1/4 lít là “một hươu”, chai có dung tích 1/4 lít cũng được gọi là “chai hươu”. Thế nhưng, ít ai biết rằng đằng sau cách gọi này là cả một câu chuyện lịch sử thú vị.

Thời thuộc Pháp, vì nhiều lí do, trong đó có lí do để thu thuế và quản lý về chất lượng, nhà nước quản lý rất chặt về rượu. Tất nhiên, theo các tiêu chuẩn chất lượng thời đó thì việc nấu rượu trong các hộ gia đình theo công nghệ truyền thống sẽ không thể nào đạt được, cho nên thứ rượu “nút lá chuối” này đương nhiên được coi là rượu lậu, bị lùng bắt, bị xử lý rất gắt gao. “Rượu ta nấu chúng cho rượu lậu/ Muối ta làm chúng bảo muối gian…” là vì thế. Chỉ có những lò rượu đủ điều kiện, được nhà nước cấp phép mới được bán công khai, hợp pháp, gọi là “rượu ty”.

Những quy định ngặt nghèo này trên thực tế đã mở đường cho một số doanh nghiệp thân hữu của chính quyền thực dân độc quyền về sản xuất và kinh doanh rượu, cũng như một số mặt hàng khác như muối và thuốc phiện.

Ngay từ đầu thế kỷ 20, một công ty như vậy đã được lập ra, đó là công ty Générale du Tonkin et du Nord-Annam của R. Debeaux, có trụ sở chính ở Vinh, và 50 chi nhánh kinh doanh ở vùng Thanh - Nghệ - Tĩnh. Công ty này hoạt động từ năm 1901, được độc quyền kinh doanh các mặt hàng rượu, muối, thuốc phiện và xăng dầu(1).

Công ty có hai xưởng chưng cất rượu (trong đó có một xưởng ở Đức Thọ, Hà Tĩnh), mỗi tháng sản xuất khoảng 150.000 lít. Người ta cho như vậy là đủ, vì sức mua của ba tỉnh không đạt 200.000 lít mỗi tháng.

Về muối, công ty thu mua ở các vùng sản xuất muối ở Nghệ An, như Vạn Phần, Phú Nghĩa, Thanh Sơn và Hộ Độ (Hà Tĩnh). Muối được cho là đặc sản của Nghệ An. Để có thể vận chuyển thuận tiện sang Lào và đi những nơi xa, công ty này còn sản xuất cả muối nén (muối được nén lại thành viên). Năm 1901 công ty thu mua 13.500 tấn và năm 1902 là 17.000 tấn. Trong đó tiêu thụ tại Thanh - Nghệ - Tĩnh chỉ khoảng 2000 tấn/năm, số còn lại chuyển ra Bắc kỳ và sang Lào.

Riêng thuốc phiện hàng tháng công ty tiêu thụ khoảng 4.500 lạng.

Xăng dầu tuy mới kinh doanh, nhưng cũng đạt 500 thùng/tháng.

Những năm sau, không thấy báo chí phản ánh hoạt động của công ty Générale du Tonkin et du Nord-Annam, mà chủ yếu nói đến rượu Phông ten. Đây là rượu do công ty của nhà tư bản Pháp Fontaine sản xuất từ năm 1895. Công ty này có trụ sở và nhà máy chính ở Hà Nội cùng nhiều cơ sở khác ở các địa phương. Ở Bến Thủy có hẳn một tổng kho của Fontaine để cung cấp đi các nơi trong vùng. Trong phong trào Xô viết Nghệ Tĩnh, những người biểu tình ở Nam Đàn đã phá huyện đường, phá cả kho “rượu ty” ở đây. Theo tường thuật của báo chí đương thời, thì sau cuộc biểu tình thùng rượu và vỏ chai rượu vứt lỏng chỏng đầy đường.

Những năm 1920, 1930 ở Bắc và Trung kỳ, ngoài Fontaine, còn có ba cơ sở rượu nội hóa là Văn Điển, Vạn Vân và Nam Đồng Ích. Theo bài báo “Thăm lò rượu Nam Đồng Ích” đăng trên Báo *Thanh Nghệ Tĩnh*, số ra ngày 19 tháng 7 năm 1935, thì cho đến thời điểm đó trên thị trường rượu Fontane vẫn chiếm đến 70% thị phần “rượu ti”, ba hãng nội hóa chỉ chiếm 30% còn lại. Trong ba hãng rượu nội hóa, thì ở vùng Nghệ Tĩnh rượu Nam Đồng Ích được tiêu thụ nhiều hơn cả. Một trong những lý do vì đây là sản phẩm của công ty “Nam Đồng Ích công thương hội” (Societe commerciale et Industrielle Annam - Tonkin), có trụ sở đóng tại Vinh. Đây là một công ty cổ phần do ba nhà doanh nghiệp, cũng là ba vị hưu quan, ba vị dân biểu Trung kỳ nổi tiếng là Trần Bá Vinh (ở Vinh), Nguyễn Trác, Phạm Bá Quảng (ở Thanh Hóa) thành lập năm 1928. Lò rượu Nam Đồng Ích đóng ở làng Quảng Xá (gần ga Thanh Hóa ngày nay), đây là nơi có nguồn nước tốt và cũng là một làng nấu rượu nổi tiếng. Ngoài sử dụng một số dân làng nấu rượu giỏi, hãng này có một kỹ sư hóa phụ trách về kỹ thuật, là kỹ sư Lương Ngọc Khuê. Rượu Nam Đồng Ích được cất từ gạo nếp theo công nghệ ủ men truyền thống. Trong lò rượu có tới 10.000 chum ủ men, mỗi ngày mùa nóng tiêu thụ hết 4 tấn gạo nếp, về mùa lạnh sản lượng tăng gấp đôi. Nam Đồng Ích sản xuất ra hai loại rượu trắng (35 độ và 40 độ), sáu loại rượu mùi là: Bồ đào, Hoàng cúc, Tử tiêu, Hồng cam, Thanh Hương và rượu Ngũ gia bì. Trong đó cây ngũ gia bì chủ yếu được thu mua ở huyện Yên Thành. Tại Hội chợ Thanh Hóa năm 1935, vua Bảo Đại đã ghé thăm gian hàng và nếm thử rượu Nam Đồng Ích(2). Tại hội chợ này, rượu Nam Đồng Ích đã được tặng Bội tinh bạc(3).

Điều đáng nói là chai đựng rượu của Nam Đồng Ích được đặt làm một lúc hàng vạn chai tại một nhà máy thủy tinh ở Hải Phòng. Chai có dung tích 1/4 lít trên nhãn có hình con hươu (cũng có loại có hình hoa mai). Rượu ngon, giá rẻ, mẫu mã đẹp, nên Nam Đồng Ích rất được các thần cồn, trong đó có dân Thanh, Nghệ, Tĩnh ưa chuộng. Sau khi uống hết rượu, vỏ chai được dùng để đựng nước mắm, dầu hỏa, mật mía, dấm thanh, đựng rượu “cuốc lủi”… Dần dà loại chai đó trở thành một đơn vị đo lường. Chai có hình con hươu nên được dân ta gọi là “chai hươu”, “hươu”, “một hươu”. Với dân ta khi đó, nói 1/4 lít hay 250ml thì khó hiểu, nhưng nói “một hươu” thì ai cũng hình dung được. Giống như trước đây dân ta quen đong gạo nấu cơm bằng ống đựng bơ của Pháp bằng sắt tây, nên gọi là “bơ” gạo. Sau này, lại sử dụng ống đựng sữa bò, mỗi ống như vậy, nếu đong đầy có ngọn thì tương đương 3 lạng gạo, nếu gạt ngang thì 2 lạng rưỡi. Dần dà “bò” cũng trở thành một đơn vị đo lường, giống như “hươu”, như “bơ” vậy.

**Chú thích**

1. L'Annam et ses environs, par H.-M. R. (Dépêche coloniale illustrée, 15 février 1904).

2. *Thanh Nghệ Tĩnh*, Số 66, 8 Tháng Mười Một 1935.

3. *Thanh Nghệ Tĩnh*, Số 67, 16 Tháng Mười Một 1935.

1. Nhà nghiên cứu, thành phố Vinh [↑](#footnote-ref-1)