

RƯỢU ĐỒNG ĐỒNG ỐNG TRE LẦU THÈN PHÀ

■ Trung Phú

Với mong muốn lưu giữ hương vị truyền thống dân tộc Thái và mang thương hiệu của quê hương đến với người dân trên mọi miền đất nước, Lương Thị Hương, sinh năm 1994 (bản Na Cây, xã Tiễn Phong, huyện Quế Phong, tỉnh Nghệ An) đã quyết định khởi nghiệp với sản phẩm rượu ống tre Lầu Thèn Phà. Loại rượu này là kết quả của quá trình chưng cất tỉ mỉ theo phương pháp truyền thống, lên men bằng men lá tự chế biến từ các loại thảo dược sẵn có ở địa phương. Sản phẩm đạt giải Khuyến khích Cuộc thi Tìm kiếm Tài năng khởi nghiệp Đổi mới sáng tạo Nghệ An mở rộng năm 2023.



Lương Thị Hương bên sản phẩm rượu ống tre Lầu Thèn Phà

Nét văn hoá truyền thống đặc sắc

Quế Phong là miền đất sơn thủy hữu tình, thượng nguồn của dòng sông Chu, sông Hiếu. Đến với Quế Phong, ngoài thăm thú những danh lam thắng cảnh, di tích như thác Sao Va, thác Bảy Tầng hay đền Chín Gian, du khách sẽ hiểu biết thêm về lịch sử khai đất, dựng bản, lập mừng và những nét văn hóa truyền

thống đặc sắc của các tộc người nơi đây. Khi đến với mảnh đất này, du khách không thể bỏ qua một thức uống đặc sản được gọi là “lầu háy” (rượu cần), “lầu siêu” (rượu siêu, rượu nấu) được ủ, nấu thủ công của người dân tộc Thái. Các loại rượu này được làm từ những giống lúa nếp địa phương và

từ men lá tự chế của bà con đồng bào. “Lẩu” là tiếng dân tộc Thái, nghĩa là rượu, “Thên phà” hay “Pò phà” nghĩa là trời, ông trời, do đó, tên gọi rượu Lẩu Thên Phà nghĩa là rượu của đất trời, loại rượu tinh túy nhất. Lẩu Thên Phà được bà con quý trọng từng giọt rượu từ lúc chọn gạo, làm men, chưng cất đến ngâm ủ cho ra thành phẩm. Ngày xưa, ở miền núi Quế Phong, rượu chỉ được dùng để dâng lên thờ thần chín bản mường và tổ tiên hoặc khách quý đến thăm nhà. Nhưng ngày nay, khi đời sống đủ đầy hơn, thì rượu trở thành thức uống không thể thiếu trong cuộc sống hàng ngày, trở thành nét văn hóa ẩm thực, văn hóa uống của người dân. Xuất phát từ suy nghĩ, mong muốn tái tạo, tận dụng nguyên liệu sẵn có, tạo công ăn việc làm cho bà con, sản xuất chế biến nông sản tăng giá trị sản phẩm, gia tăng nguồn thu nhập và phát triển kinh tế quê hương, cô gái 9x Lương Thị Hương quyết định khởi nghiệp với loại rượu ống tre này. “Gia đình tôi có truyền thống nấu rượu từ xa xưa, bí quyết nấu rượu rất độc đáo cho ra những giọt rượu thơm ngon và quan trọng men lá được các nghệ nhân tự hái lá thảo dược về làm. Rượu rất an toàn, người sử dụng không mệt mỏi nếu lỡ có quá chén. Do đó, tôi quyết định kinh doanh rượu ống tre Lẩu Thên Phà”, Lương Thị Hương chia sẻ.

Độc đáo rượu ống tre Lẩu Thên Phà

Rượu ống tre Lẩu Thên Phà được phát triển từ công thức cổ truyền dân tộc Thái. Với phương pháp chưng cất thủ công truyền thống nên Lẩu Thên Phà đòi hỏi sự khéo tay, tỉ mỉ, kỹ công của người phụ nữ Thái (nghệ nhân) từ khâu nấu cơm rượu, phối trộn men, lên men, ủ cơm. Sau khi chưng cất, rượu sẽ đem đi ủ chum sành hạ thổ một thời gian mới thu được thành phẩm. Sau đó, rượu được bơm vào thân của cây tre, nồng độ cồn trong rượu sẽ giảm đi rõ rệt do bị thân cây hấp thụ tạo ra được một hương vị rất riêng biệt và độc đáo. Tính độc đáo của loại rượu này là sự hòa quyện giữa rượu men lá ủ chum thành phẩm với nước tre. Rượu được ủ trong ống tre có vị dịu ngọt, cay nhẹ, có màu vàng hổ phách, mùi

thơm từ tre tươi, đồng đồng lúa, thoảng hương thảo dược. Ở vùng đất Mường Tôn, Mường Nọc... cổ xưa này, bí quyết ủ, nấu rượu ngon được nắm giữ bởi những người phụ nữ. Bí quyết truyền đời này vẫn được các bà, các mẹ truyền lại cho con, cháu gái mình trước khi đi lấy chồng. Theo đó, để ủ và nấu được rượu ngon ngọt, nồng say, việc lựa chọn nguyên liệu tốt đóng vai trò tiên quyết. Loại gạo nếp mà người phụ nữ Thái ở Quế Phong thường lựa chọn có nguồn gốc bản địa, rất dẻo thơm, hạt lúa tròn, vàng ươm, bà con vẫn gọi là Khau Cày Nọi. Giống lúa này có từ xa xưa, nhờ khí hậu ôn hòa, nguồn nước cho ra hạt lúa tròn và vàng ươm như gà con mới nở, tiếng Thái “gà con” nghĩa là “cày nọi” vì vậy bà con gọi giống lúa này là Khau Cày Nọi. Không sử dụng các loại men sẵn có trên thị trường, không rõ nguồn gốc, loại men mà bà con sử dụng nấu rượu Lẩu Thên Phà là men lá tự làm. Men lá để ủ cơm được làm từ các loại lá rừng cùng bột gạo truyền thống cũng chính là yếu tố làm nên sự độc đáo, đặc sắc của rượu Lẩu Thên Phà. Mỗi mẻ men cần 15-20 loại lá rừng khác nhau, tất cả những vị lá đó đều là những loại lá thuốc có lợi cho sức khỏe... tuy nhiên mỗi nhà đều có một bí quyết làm men riêng. Tất cả những vị lá đó đều là những loại lá thảo dược được bà con có kinh nghiệm về thuốc lá hái về, có lợi cho sức khỏe (cây trăm rể, lá 6 cây giới giới, cây hoa vàng, lá cây tai chó, cây hạt vương, lá xả, kinh giới, riềng nếp...). Việc làm men rất kỳ công, lá sau khi thu hái được sẽ tùy vào tính chất và công dụng của thảo

được mà làm sạch, phơi khô hoặc giã mịn, sắc lấy nước để trộn với bột gạo đã ủ sẵn. Tất cả được trộn đều và vắt thành viên men. Men được đem ủ, tiếp tục trải đều trên nong phơi nắng cho khô thành men chín. Thử nước được sử dụng trong quá trình chưng cất rượu của bà con thường là nước suối khiết tinh chảy ra từ những ngọn núi cao hoặc nước giếng sâu bắt nguồn từ những mạch ngầm.

Sau thời gian lên men, rượu được đưa đi chưng cất sẽ thu được 3 phần rượu khác nhau. Phần rượu gốc có nồng độ cồn từ 55-65 độ, do hàm lượng độc tố ở rượu đầu cao không thể sử dụng, vì thế sẽ cất riêng để ngâm thuốc xoa bóp, phần rượu để sử dụng có nồng độ cồn khoảng 35-45 độ. Thông thường, theo phương pháp chưng cất cổ truyền cứ 10kg gạo, có thể thu được 7 lít rượu ngon. Với phần rượu để sử dụng, mỗi nhà cũng có những bí quyết riêng để làm cho rượu dễ uống hơn như sử dụng chum sành hạ thổ trong khoảng thời gian từ 6-12 tháng hoặc ủ lạnh bằng cách ngâm bình rượu vào nước giếng nước, trong suối tự nhiên trước khi sử dụng. Chén rượu

khi được rót ra mát lạnh - đây cũng chính là một phần của triết lý “âm dương hòa hợp” trong ẩm thực của người dân tộc Thái. Để bồi bổ và tăng cường sức khỏe cho bản thân và người trong gia đình, người Thái sử dụng các loại dược liệu quý từ tự nhiên để ngâm cho rượu có mùi vị, màu sắc bắt mắt thơm ngon hơn thì vẫn ngâm với đồng đồng. Những bí quyết ủ, nấu rượu thủ công đang làm không chỉ được bảo lưu, lưu truyền nguyên vẹn qua các thế hệ mà còn được phát triển thêm, đa dạng về loại, hình thức. Lương Hùng cho hay, nếu như trước đây đồng bào Thái cho rượu nếp ủ trong chum sành hạ thủy, hạ thổ, hâm nóng rượu thì giờ đây, quy trình sản xuất thủ công đã được kết hợp với thiết bị tự động chia làm ba khâu, gồm nấu rượu thủ công và quá trình ủ cùng đồng đồng, thảo dược hạ thổ và chiết ủ trong ống tre mới cho ra thành phẩm cuối cùng. Rượu thành phẩm thu được sau khi ủ với các loại thảo dược, đặc biệt là có đồng đồng lúa sau khi ngâm chum hạ thổ từ 8-12 tháng sẽ tiếp tục ủ rượu trong ống tre để rượu thành phẩm kết hợp với tinh chất nước tre tạo ra một loại rượu ống tre Lầu Thèn Phà có chất lượng tốt hơn.



Sản phẩm Rượu ống tre Lầu Thèn Phà nhận giải Khuyến khích
Cuộc thi Tìm kiếm tài năng Khởi nghiệp đổi mới sáng tạo tỉnh Nghệ An mở rộng năm 2023

“Níu người xuôi ở lại”

Với tiêu chí vì sức khỏe người tiêu dùng, cô gái 9x Lương Hường hướng tới tiêu chí sản xuất rượu Lầu Thèn Phà không chỉ chất lượng mà còn đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm với quy trình bảo quản hiện đại, được kiểm soát chặt chẽ từ đầu vào đến đầu ra. Nhờ tận dụng vùng nguyên liệu có sẵn tại địa phương như giống lúa nếp do bà con sản xuất, lá cây thảo dược sẵn có trong rừng tự nhiên của Khu Dự trữ sinh quyển miền Tây Nghệ An và Khu Bảo tồn thiên nhiên Pù Hoạt, Hường xem đây là lợi thế để cơ sở sản xuất của mình xây dựng được vùng nguyên liệu phục vụ sản xuất, đồng thời tận dụng được nguồn nhân lực có tay nghề ở địa phương. Qua 2 năm đưa sản phẩm ra thị trường, Lương Thị Hường nhận thấy khó khăn lớn nhất là về thị trường tiêu thụ, vì Lầu Thèn Phà là sản phẩm mới nên việc tiếp cận khách hàng và sức cạnh tranh với các sản phẩm rượu trên thị trường trong và ngoài tỉnh còn nhiều hạn chế. Tuy nhiên, cô gái trẻ Lương Hường vẫn lạc quan về thị trường rộng mở thời gian tới, khi nhận thấy xu hướng người dân ưa chuộng dùng sản phẩm thủ công truyền thống của đồng bào dân tộc ngày càng nhiều. Hường mạnh dạn đầu tư máy móc, công nghệ sản xuất cho sản phẩm rượu Lầu Thèn Phà chuyên nghiệp hơn với mẫu mã, hình thức bắt mắt, đáp ứng thị hiếu của người tiêu dùng. Lầu Thèn Phà “Níu người xuôi ở lại” sẽ là lựa chọn cũng như một trải nghiệm thú vị khi đến với miền Tây xứ Nghệ. Du khách không chỉ được tìm hiểu không gian văn hóa đồng bào dân tộc Thái mà còn được thưởng rượu ngon, lưu luyến hương vị đặc sắc và lựa chọn Lầu Thèn Phà mang về làm quà biếu, giới thiệu cho bạn bè khắp mọi miền.

Với quy mô sản xuất nhà xưởng 120m² gồm 5 lao động thường xuyên và 10 lao động thời vụ, ngoài phát triển các kênh bán hàng trực tiếp, Lương Hường đang đẩy mạnh phát triển các kênh bán hàng, phân phối Lầu Thèn Phà thông qua các nhà phân phối, các chuỗi cửa hàng bán lẻ, cửa hàng OCOP của tỉnh, các trang bán hàng online... Rượu ống tre Lầu Thèn Phà là sản phẩm

rượu mới, song đã và đang đi vào thị trường tốt, được nhiều người tiêu dùng trong và ngoài tỉnh đón nhận như Hà Nội, Đà Nẵng và Thành phố Hồ Chí Minh... Có thời điểm, rượu ống tre Lầu Thèn Phà xuất khẩu sang Lào. Thương hiệu rượu ống tre Lầu Thèn Phà đã được Cục Sở hữu trí tuệ chấp nhận đơn hợp lệ, sản phẩm cũng đã đăng ký đầy đủ mã QR-Code, truy xuất nguồn gốc sản phẩm. Sản phẩm rượu Lầu Thèn Phà của hộ Lương Hường nhận nhiều giải thưởng: Chứng nhận OCOP 3 Sao tỉnh Nghệ An năm 2022; Chứng nhận về an toàn vệ sinh thực phẩm của Viện Demming; Giải Nhì cuộc thi Ý tưởng khởi nghiệp trong thanh niên tỉnh Nghệ An 2023. Và mới đây nhất, Dự án “Sản xuất và kinh doanh rượu ống tre Lầu Thèn Phà” đạt giải Khuyến khích Cuộc thi Tìm kiếm tài năng khởi nghiệp đổi mới sáng tạo tỉnh Nghệ An mở rộng 2023 - Techfest Nghệ An Open 2023.

Rượu ống tre Lầu Thèn Phà là một dự án khởi nghiệp có mô hình dựa trên công thức bản địa dân tộc Thái, mang tinh hoa ẩm thực Việt, áp dụng khoa kỹ thuật mới tạo ra sản phẩm có giá trị cao từ các sản phẩm nông nghiệp chủ lực của địa phương. Về những dự định tương lai, Lương Hường cho biết, thời gian tới sẽ mở rộng xưởng sản xuất, tập trung phát triển thị trường với mong muốn đưa thương hiệu của quê hương đến với người dân trên mọi miền đất nước, xa hơn hướng tới thị trường xuất khẩu, mang lại giá trị gia tăng cao nhất cho người lao động và xã hội./.