

PHỤC HỒI QUY TRÌNH SẢN XUẤT RƯỢU CẦN MEN LÁ CỦA CỘNG ĐỒNG DÂN TỘC BRU-VÂN KIỀU ĐẾN VỚI HÀNH TRÌNH DU LỊCH XANH

**HOÀNG BÍCH THỦY; DƯƠNG THANH NGỌC; TRẦN THỊ HẢI YẾN;
LÊ THỊ THU HIỀN; NGUYỄN THANH TRUNG; DƯƠNG PHƯỚC QUỐC KHÁNH**
Trường Cao đẳng Kỹ thuật Công - Nông nghiệp Quảng Trị

1. Đặt vấn đề

Từ lâu, rượu cần gắn bó mật thiết với đời sống hàng ngày của đồng bào Bru-Vân Kiều, đặc biệt trong những dịp lễ hội, cưới hỏi. Thế nhưng, cùng với sự phát triển của xã hội, hàng chục năm nay, những hũ rượu cần men lá đã vắng bóng, thay vào đó là các loại rượu sản xuất công nghiệp, rượu được ủ với các loại men có sẵn trên thị trường, do đó rượu cần men lá ngày bị mai một, chỉ còn trong hồi ức.

Việc phục hồi quy trình sản xuất rượu cần men lá của cộng đồng dân tộc Bru-Vân Kiều không chỉ là bảo tồn một nghề truyền thống đang mai một, mà còn mang trong mình nhiều yếu tố đổi mới, thể hiện sự kết hợp hài hòa giữa tri thức dân gian bản địa và yêu cầu phát triển bền vững trong bối cảnh hiện đại.

Xuất phát từ những vấn đề trên, Trường Cao đẳng Kỹ thuật Công - Nông nghiệp Quảng Trị tiến hành thực hiện nhiệm vụ KH&CN: “Phục hồi quy trình sản xuất rượu cần men lá của cộng đồng dân tộc Bru-Vân Kiều đến với hành trình du lịch xanh” với mục tiêu nhằm khôi phục nét văn hóa truyền thống của người Bru-Vân Kiều, đồng thời còn tạo ra đặc sản có giá trị kinh tế cao cho đồng bào dân tộc miền núi và phục vụ du khách trong mỗi dịp đến xã Trường Sơn, tỉnh Quảng Trị.

2. Kết quả nghiên cứu

2.1. Kết quả tìm hiểu, sưu tầm các loại cây bản địa dùng làm men lá truyền thống của cộng đồng dân tộc Bru-Vân Kiều

Nhóm nghiên cứu đã thực hiện điều tra thực địa, phỏng vấn già làng, nghệ nhân và



Bánh men làm từ thân, rễ, lá cây rừng

người làm nghề còn lưu giữ bí quyết. Một danh mục 20 loài lá, rễ, thân cây bản địa, gồm: gừng nếp, nhân trần, xuyên tiêu, hà thủ ô, tiêu, cúc chi thiên, thiên niên kiện, lười đắng, kinh giới núi, quế, trầu không, riềng, sả, sâm cau, cà gai leo, sài đất, củ một, mít, mía, ớt được ghi nhận với đặc điểm sinh thái, bộ phận sử dụng và vai trò cảm quan.

Kết quả điều tra, phỏng vấn, người đồng bào dân tộc Bru-Vân Kiều một số loài cây đóng vai trò là nguyên liệu chính không thể thiếu trong quá trình sản xuất men lá là gừng nếp, nhân trần, mít, trầu không, riềng, cà gai leo, sài đất, do nhờ các đặc tính như hỗ trợ tiêu hóa, giải độc, sát khuẩn nhẹ và thúc đẩy sự phát triển của lợi khuẩn. Các bộ phận thường được sử dụng là lá, thân và rễ, có chứa đường, tinh dầu và enzyme tự nhiên, dễ phân hủy, từ đó tạo môi trường thuận lợi cho sự phát triển của nấm men và vi sinh vật.

2.2. Quy trình sản xuất men lá và rượu cần men lá truyền thống của cộng đồng dân tộc Bru-Vân Kiều

2.2.1. Quy trình sản xuất men lá

Bước 1: Chuẩn bị nguyên vật liệu

- Lá, rễ cây (từ 20 loại) được thu thập trong rừng, sườn núi, vườn nhà.
- Gạo (dùng gạo chất lượng Nàng Thơm).
- Thân rễ (đã bóc vỏ) dùng nấu nước.
- Nước: Nước suối đóng chai hoặc nước máy để qua đêm.
- Dụng cụ: Khay nhựa (inox, nhôm), mẹt tre, vải bố, găng tay, khẩu trang.

Bước 2: Quy trình làm men lá

- Lá, rễ cây: Gồm 20 loại, sau khi thu hái về được đem rửa sạch, sau đó phân loại thành từng nhóm khác nhau tùy theo bộ phận sử dụng với tỷ lệ 1:1 (theo khối lượng), phơi khô qua nắng nhẹ (để giữ được tinh dầu) đến khi có mùi thơm bả nhỏ, rễ bào lấy vỏ (tách vỏ cây) và xay thành bột.
- Gạo (chất lượng Nàng Thơm) ngâm 30 phút, để ráo nước, hong khô và xay thành bột.
- Thân rễ đã tách vỏ nấu lấy nước (200g thân rễ, sắc lấy 300ml dung dịch) sau đó để nguội (dùng 500-600ml) nước để nhào bột.
- Phối trộn bột gạo với bột lá, bột rễ cây theo tỷ lệ (1kg bột gạo + 150g bột rễ, lá), thêm nước rễ cây vừa đủ để nhào bột và vò nặn thành viên với kích thước từ 3-4 cm/viên với trọng lượng 50 g/viên.
- Dùng trấu phủ bên ngoài viên men một lớp mỏng nhằm cách ly giữa các viên men, tránh bị dính với nhau, giúp lưu thông không khí và tránh viên men bị ẩm mốc.
- Dùng lá chuối khô đặt trên mẹt tre (khay nhựa, nhôm, inox) sau đó xếp viên men lên (cách nhau để viên men không bị dính vào nhau) và phủ kín men bằng bao tải vải hoặc chăn để giữ ẩm, ủ trong vòng 3 ngày để lên men tự nhiên ở nhiệt độ 28-32°C.
- Sau 3 ngày viên men có màu trắng ngà



Sản phẩm rượu cần men lá của cộng đồng dân tộc Bru-Vân Kiều

hoặc hơi ngả vàng (không mốc xanh, mốc đen), bề viên men thấy ruột bông xốp, có mùi thơm đặc trưng của men lá, khi lấy ra có hơi nóng nhẹ.

- Sau đó phơi trong nắng nhẹ để khô hoàn toàn trong vòng 5 ngày và đem bảo quản.

- Bảo quản: Đóng gói men lá bằng bao nilon và hút chân không để thuận tiện bảo quản và vận chuyển, đồng thời kiểm soát tốt hơn môi trường vi sinh của men lá.

2.2.2. Quy trình sản xuất rượu cần men lá

Bước 1: Chuẩn bị nguyên vật liệu

- Men lá: Có mùi thơm đặc trưng, không bị mốc.
 - Cái rượu (phần chủ đạo): Gạo chất lượng được ngâm 30 phút trước khi nấu cơm.
 - Chum sành: đựng nguyên liệu đã ủ men.
 - Cần tre/trúc (1,0m) được hơi trên lửa, vuốt thẳng và đục thông ruột.
 - Một số dụng cụ (nong, nia, xoong nồi, xô chậu, găng tay,...).
 - Một số nguyên liệu: Trấu khô, ớt quả khô, lá cọ khô (xong hơi chum sành để khử khuẩn).
 - Nguồn nước: Nước suối đóng chai hoặc nước máy để qua đêm.
- Bước 2: Nấu cơm**
- Cơm nấu chín vừa, không nhão, bới cơm ra khay nhựa hoặc mâm nhôm (inox) trải mỏng

cơm và để nguội.

Bước 3: Trộn cơm với men lá đã tán bột mịn

Men lá được nghiền mịn rắc đều lên cơm, theo tỷ lệ 10kg cơm + 400g men lá dùng tay trộn đều đảm bảo cơm và men phân bố đều và không bị vón cục.

Bước 4: Ủ lên men

Cho cơm đã trộn đều men lá vào xô nhựa (2/3 xô nhựa), đặt 1 ít ốt khô, lá cọ khô, than đang cháy lên, sau đó dùng nilon buộc kín xô nhựa, đặt nơi thoáng mát ủ 3 ngày với nhiệt độ

28-32°C.

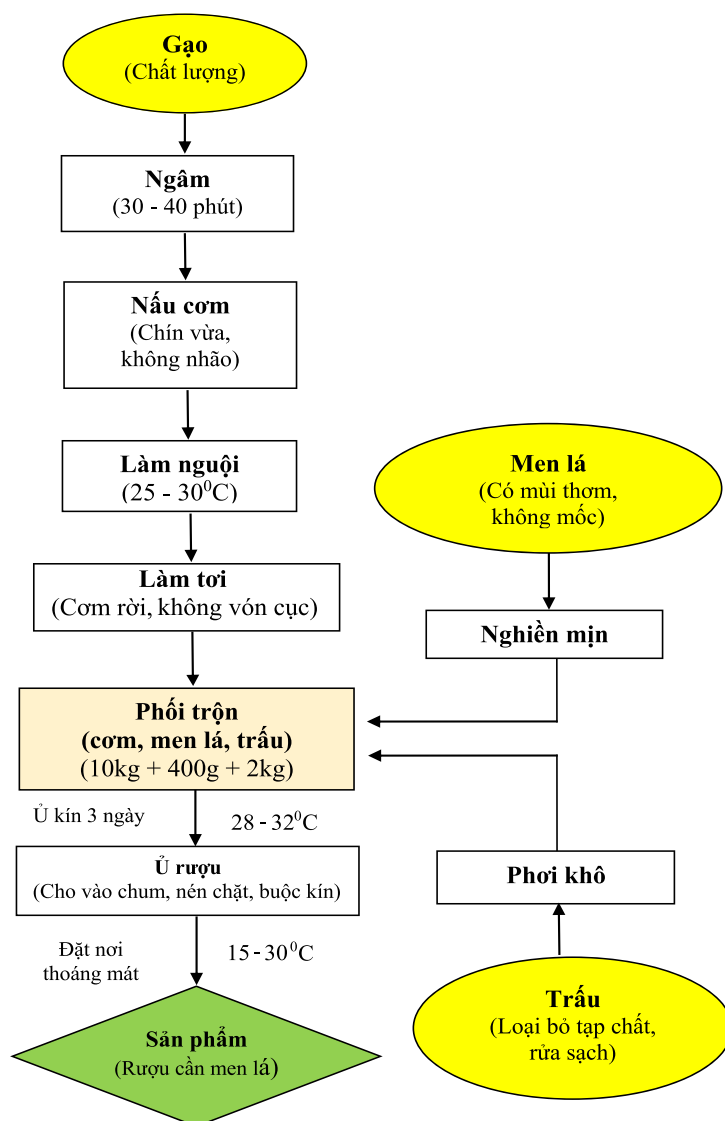
Bước 5: Trộn hỗn hợp cơm với men lá đã ủ với trấu

Trấu được sàng sảy và rửa sạch, phơi khô; trộn đều cơm đã ủ men với trấu theo tỷ lệ 10kg + 400g + 2kg không để vón cục.

Bước 6: Cho hỗn hợp cơm với men lá vào chum

Nén hỗn thật chặt, sau đó phủ một lớp nilông, đậy nắp và buộc chặt kín miệng chum để hơi không thể bay ra và các loại bọ, côn trùng

Sơ đồ Quy trình sản xuất rượu cần men lá truyền thống của đồng bào dân tộc Bru-Vân Kiều



không thể xâm nhập vào bên trong.

Bước 7: Ủ rượu

Đặt chum rượu vào nơi khô, mát (tránh ánh nắng trực tiếp hoặc nơi thấp ẩm); thường ủ từ 15-30 ngày là có thể bắt đầu uống nhưng để càng lâu rượu mới thơm ngon, đủ độ ngấm (30 ngày trở lên); để rượu ngon nhất, nồng đậm nhất phải ủ một năm.

Bước 8: Thường thức sản phẩm rượu cần men lá

Đổ nước lọc (nước sôi để nguội), nước suối đầy ngang miệng bình (để khoảng 30 phút) cho ngấm trước khi uống; cầm cần hút vào bình (cắm sâu, gần chạm đáy bình) và uống, khi cạn thì đổ nước tiếp uống đến khi nhạt mới thôi.

2.3. Kết quả về khoa học và kinh tế - xã hội

Kết quả phân tích các chỉ tiêu lý hóa, vi sinh cho thấy, hàm lượng các chỉ tiêu lý hóa đều đảm bảo theo QCVN 06-3:2010/BYT. Các chỉ tiêu vi sinh (*Escherichia coli* và *Clostridium perfringens*) đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong rượu cần men lá.

Kết quả phân tích các chỉ tiêu hàm lượng kim loại nặng (*chì - Pb, thủy ngân - Hg, cadimi - Cd, asen - As*) đều ở mức KPH (MDL = 0,015), đạt yêu cầu an toàn về kim loại nặng; (*đồng (Cu) < 0,2 (MQL) mg/l và Kẽm (Zn) 0,31 mg/l*), đạt tiêu chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm.

Làm sáng tỏ mối liên hệ giữa kỹ thuật làm rượu và môi trường tự nhiên - xã hội: Việc sử dụng các loại lá rừng, cây thuốc trong quá trình làm men thể hiện sự hiểu biết sâu sắc của cộng đồng với môi trường sinh thái bản địa.

Nâng cao nhận thức cho đồng bào dân tộc Bru-Vân Kiều trong việc bảo tồn giá trị văn hóa phi vật thể về kỹ thuật chế biến rượu cần men lá của dân tộc.

Tạo việc làm cho đồng bào dân tộc Bru-Vân Kiều, thu hút lao động nhàn rỗi, giúp họ làm giàu từ sản phẩm của mình làm ra, thúc

đẩy kinh tế cộng đồng, đặc biệt là trong lĩnh vực du lịch cộng đồng, du lịch sinh thái và OCOP (mỗi xã một sản phẩm).

Thu hút khách du lịch đến với cộng đồng dân tộc Bru-Vân Kiều thông qua sản phẩm đặc trưng là rượu cần, kết hợp với các hoạt động du lịch văn hóa, du lịch trải nghiệm.

3. Kết luận

Qua quá trình nghiên cứu nhiệm vụ khoa học và công nghệ: “Phục hồi quy trình sản xuất rượu cần men lá của cộng đồng dân tộc Bru-Vân Kiều đến với hành trình du lịch xanh” đã đạt được kết quả sau: Tìm hiểu, sưu tầm được 20 loại lá, rễ cây (trong rừng và vườn nhà): gừng nếp, nhân trần, xuyên tiêu, hà thủ ô, tiêu, cúc chi thiên, thiên niên kiện, lười đắng, kinh giới núi, quế, trầu không, riềng, sả, sâm cau, cà gai leo, sài đất, củ một, mít, mía, ớt dùng để làm men lá. Đồng thời hoàn thiện quy trình sản xuất rượu cần men lá của đồng bào dân tộc Bru-Vân Kiều từ quy trình sản xuất men lá đến quy trình ủ rượu cần men lá ■

Tài liệu tham khảo:

1. Nguyễn Văn Huệ, *Kỹ thuật sản xuất rượu men lá*, Nxb Đại học Huế, 2024.
2. Thái Lương, Nguyễn Lâm Dũng và Nguyễn Đức Kiệt, *Văn hóa rượu*, Nxb Văn hóa Thông tin, 2003.
3. Nguyễn Đức Lý, *Khí hậu và thủy văn Quảng Bình*, Nxb Khoa học kỹ thuật, 2013.
4. Huỳnh Xuân Phong, Huỳnh Ngọc Thanh Tâm, Hà Thanh Toàn và Ngô Thị Phương Dung, *Khảo sát chất lượng men làm rượu và rượu Xuân Thạnh, Trà Vinh*, Tạp chí Khoa học, 2007:7 121-129, Trường Đại học Cần Thơ.
5. Nguyễn Văn Tạng, *Công nghệ rượu, bia và nước giải khát*, Trường Đại học Nha Trang, 2017.
6. Nguyễn Hữu Thanh, Nguyễn Thị Kỳ Duyên, Bằng Hồng Lam và Nguyễn Quang Thạch, *Khảo sát một số đặc tính sinh học và định danh nấm men được phân lập từ bánh men rượu ở Đồng bằng sông Cửu Long*, Tạp chí Khoa học và Phát triển, Trường Đại học Nông nghiệp Hà Nội, 2012.