

Thâm nhập “thủ phủ” chuyên chế biến rượu giả đất Kinh Bắc

17:02 10/03/2017

Ven sông Cầu, làng rượu Đại Lâm, xã Tam Đa (Yên Phong, Bắc Ninh) được biết là nơi sản xuất rượu nổi tiếng bậc nhất của tỉnh Bắc Ninh. Tại đây, mỗi ngày cho ra lò hàng nghìn lít rượu với nhiều giá khác nhau. Phóng viên đã thâm nhập thực tế để tìm hiểu về “công nghệ” nấu rượu tại đây...

THCL - Ven sông Cầu, làng rượu Đại Lâm, xã Tam Đa (Yên Phong, Bắc Ninh) được biết là nơi sản xuất rượu nổi tiếng bậc nhất của tỉnh Bắc Ninh. Tại đây, mỗi ngày cho ra lò hàng nghìn lít rượu với nhiều giá khác nhau. Phóng viên đã thâm nhập thực tế để tìm hiểu về “công nghệ” nấu rượu tại đây...

Hàng loạt vụ cấp cứu vì ngộ độc rượu methanol

Thời gian gần đây, liên tiếp xảy ra những vụ ngộ độc liên quan đến rượu, điều này khiến không ít người lo sợ nhưng nhiều người vẫn vô tư “nạp” rượu mỗi ngày.

Mới đây nhất, vụ việc xảy ra tại Phúc Thọ (Hà Nội). Theo thông tin từ Trung tâm Chống độc (Bệnh viện Bạch Mai) cho biết, bệnh viện đang điều trị 7 bệnh nhân bị ngộ độc methanol, trong đó 5 người do uống rượu.



"Công nghệ" dùng nước lã pha cồn chế thành rượu đã diễn ra từ nhiều năm

Đặc biệt, tại huyện Phong Thổ (Lai Châu) cũng xảy ra vụ ngộ độc tập thể khiến 9 người tử vong, 126 người bị ảnh hưởng sau khi ăn cỗ đám ma. Nguyên nhân được xác định ban đầu do ngộ độc rượu chứa cồn methanol. Kết quả kiểm nghiệm mẫu rượu lấy tại đám cưới cho thấy hàm lượng methanol vượt ngưỡng cho phép hàng nghìn lần.

Trước đó, vào dịp Tết Nguyên đán năm 2017, Trung tâm Chống độc (Bệnh viện Bạch Mai) tiếp nhận 12 ca ngộ độc rượu, trong đó có 3 ca rất nặng (1 ca ở Vĩnh Phúc, 1 ca ở Hưng Yên, 1 ca ở Hà Nội). Trong số 3 ca ngộ độc nặng trên, có 2 ca người nhà xin về (tử vong), còn 1 ca đã cứu sống nhưng bị tổn thương mắt, hiện vẫn đang điều trị. Đáng chú ý, nhiều ca ngộ độc rượu nặng năm nay có liên quan đến rượu chứa methanol.

Có thể thấy rằng, đa số những người tử vong vì uống rượu có chứa methanol. Sau hàng loạt vụ ngộ độc liên quan đến rượu, trách nhiệm sẽ thuộc về cơ quan nào khi vấn đề tình trạng rượu giả, rượu kém chất lượng tràn ngập thị trường.

Để tìm hiểu rõ hơn, chúng tôi đã có buổi thâm nhập thực tế tại làng Đại Lâm, xã Tam Đa (Yên Phong, Bắc Ninh), nơi được mệnh danh là "thủ phủ" làng nấu rượu lớn nhất đất Kinh Bắc.

Làng nấu rượu ... không phép

Ồn ă, náo nhiệt là cảm nhận ban đầu khi chúng tôi đặt chân đến thôn Đại Lâm. Hình ảnh dễ bắt gặp khi đến Đại Lâm là những thùng phuy loại 200 lít và những can rượu loại 20 lít bằng nhựa bày la liệt trên đường làng, trước cửa các hộ dân sản xuất rượu.

Để có được những hình ảnh chân thực về “công nghệ” sản xuất rượu tại đây, chúng tôi đã phải nhập nhiều vai, tránh bị lộ. Khi thì thành thương lái mua rượu, lúc trở thành những người câu cá ven sông. Và sau nhiều ngày thâm nhập, chúng tôi đã ghi lại nhiều hình ảnh sản xuất rượu vô cùng phát hoảng.



Thùng phuy 200 lít được người dân dùng để chứa rượu

Tại đây, nhiều hộ dân chỉ cần máy bơm và... thùng phi là đã có thể sản xuất được rượu. Và công thức để ra một sản phẩm được gọi là rượu thì vô cùng đơn giản, thậm chí hầu như nhiều người dân có thể thuộc lòng cách pha chế này.

Trong vai một thương lái mua rượu, chúng tôi đã được chứng kiến hình ảnh một người dân đang pha chế rượu. Qua quan sát, người này dùng chiếc cờ lê vạy nắp chiếc thùng cồn công nghiệp chừng 300 lít. Sau đó, dùng các ống tuy ô nhựa thả vào phuy cồn rồi hút sang phuy khác. Nước lã được hút bằng máy bơm từ trong nhà ra. Khi nước lã và cồn được pha và đảo từ phuy nọ sang phuy kia, người này liên tiếp dùng cây gậy gỗ thọc sâu vào từng phuy rồi khuấy.

Một người phụ nữ chia sẻ: "Cứ 100 lít cồn thì cần pha thêm 200 lít nước".

Cứ như thế "1 cồn, 2 nước" - sẽ thành 3 rượu. Nếu cần cho thêm vài lít rượu sẵn và hương liệu (tùy từng mặt hàng) để lấy mùi, gọi là "rượu quê".

Với cách chế tạo rượu vô cùng đơn giản thì giá thành của những loại rượu này siêu rẻ khi bán với giá 10.000 đồng/lít (rẻ hơn rất nhiều so với giá trung bình từ 20.000 – 40.000 đồng/lít nếu nấu theo phương pháp truyền thống).

Cả làng Đại Lâm, có khoảng 100 hộ dân nấu rượu. Chỉ cần làm phép tính đơn giản có thể thấy, mỗi ngày có hàng nghìn lít rượu được pha chế bằng “công nghệ” trên xuất đi Hà Nội và các tỉnh phía Bắc. Theo dân buôn rượu, mỗi thùng phuy được giao bán tại Hà Nội với giá gần 2 triệu đồng.

Trao đổi với chúng tôi, ông Nguyễn Văn Hùng, Phó chủ tịch UBND xã Tam Đa cho biết, làng Đại Lâm nổi tiếng từ nghề nấu rượu. Vào thời kỳ cao điểm, cả làng có tới 800 hộ dân nấu rượu; mỗi ngày 1 hộ dân cho ra lò khoảng 80 – 100 lít rượu.

Cũng theo ông Hùng: “Hiện tại, ở Đại Lâm chưa có hộ dân nấu rượu nào có giấy phép sản xuất, kinh doanh rượu theo Nghị định 94 của Chính phủ. Bởi lẽ, các hộ dân ở đây đều nấu rượu nhỏ lẻ, trong khi đó, thủ tục xin phép khá phức tạp”.

Theo bác sỹ Dương Đình Phúc, Phó chủ nhiệm khoa Tâm thần kinh (Bệnh viện Quân đội 354), việc sử dụng rượu bằng “công nghệ” cồn pha nước là cực kỳ nguy hiểm đối với người sử dụng, phá hủy nhiều cơ quan trong cơ thể như gan, tủy xương, dạ dày, đặc biệt là hệ thần kinh.

Đây còn là nguyên nhân gây nhồi máu cơ tim, tai biến mạch máu não...

Ngộ độc rượu xảy ra ở cả 2 dạng: cấp tính và mãn tính. Trường hợp ngộ độc mãn tính, sẽ gây bệnh loạn thần do rượu. Người mắc phải bệnh này, sẽ có những thay đổi lệch lạc trong nhân cách, hành vi, lời nói, cử chỉ, thậm chí bị hoang tưởng ảo giác, có hành động nguy hiểm cho bản thân và những người xung quanh.

Ngộ độc rượu cấp tính khiến người uống bị mất thăng bằng, nôn, rơi vào trạng thái hôn mê, thậm chí dẫn đến tử vong.

Ngọc Linh - Hà Long