

Cơm Lam Tây Nguyên

Đã bao giờ bạn được ăn cơm lam Tây Nguyên chưa? Xin được kể bạn nghe về cách mà người quê tôi làm thứ cơm này nhé! Một bà mẹ Tây Nguyên lưng trần điệu con ra rừng chặt một gùi những ống nửa non, to bằng ngón chân cái, dài chừng 3,4 gang tay, bít mắt một đầu với dằm về hồ hời hay tràm tư đều có thể mang đến cho những người mới lên vùng đất đỏ bazan này những suy nghĩ khác nhau, ví như mẹ lấy chúng để chẻ lạt hay để làm một công việc gì đó tương tự. Còn với những người đã qua vài ba mùa rẫy ở nơi này, họ sẽ biết chắc chắn rằng, ngày mai, ngày kia gia đình mẹ sẽ phải đi làm xa hoặc chung vui trong một lễ hội nào đó....



Bây giờ Tây Nguyên đang là tháng mà mùa mưa bắt đầu lác rắc đó đây để rồi đất rẫy thấm dầm màu nâu, ong bay rộn ràng. Và cũng là lúc con người nơi đây bắt đầu vào mùa lễ hội mỗi năm một lần.... Mẹ mang gạo, thường là nếp-đã ngâm lẫn với lá thơm đã ngâm từ đêm qua ra, chặt thứ nước dùng đục đi, rồi vốc từng vốc một cho vào ống. Khi gạo đã đầy hai phần ba ống nửa non vạt bằng một nhát dao rất sắc ấy, mẹ quờ tay sang bên phải lấy nước suối mát lạnh đựng trong những cái bầu khô đen bóng dốc vào từng ống một. Không một giọt nước hay một hạt gạo nào vương vãi ra ngoài, mẹ quờ tay sang trái tước những thẻ lá chuối già hươm hươm vàng đã tái tái héo bởi hơi nóng lửa hơ và bắt đầu vè từng cái nút cho từng cái ống nửa trước khi dựng đứng chúng trở lại vào cái gùi hời nấy. Nút lá chuối mẹ làm thật khéo, nếu em bé kia có nửa chừng thức giấc, quấy đảo ống nửa xuống đất thì nước cũng không kịp chảy ra mà khi nóng lên, nước sôi, gạo nở thì nút vẫn có những khe hở vừa đủ cho hơi nóng ra ngoài mà không phá vỡ ống. Những chiếc ống nửa sau khi đã nạp đủ gạo và nước, khom mình chui vào hồng hào than và tro bếp. Tiếng những hạt lửa nhỏ nổ, tiếng nước reo li ti trong ống nghe thật ầm ập. Những hạt gạo dẻo bắt đầu giữ rịt lấy nhau, nước từ thành ống nửa ngấm dần vào từng hạt gạo....Than củi cứ âm ỉ và bên trong thành cái "nồi" màu xanh đang chuyển dần thành lam ấy, cuộc biến đổi về chất của các sản phẩm lấy từ thiên nhiên nên hình hài từng bước một. ...



Hôm nay làng mở hội. Tiếng chiêng, tiếng cồng đã lướt qua những ngọn cây cao nhất trên đỉnh núi để rủ con gái, con trai về tụ họp. Vòng xoang loang ra trên nền nhạc giữa buồn rừng.... Rượu ghè cột thành hàng, thịt nướng và muối ớt đã sẵn sàng. Những ống cơm lam cũng đã được bày ra. Sau những nghi lễ truyền thống, mỗi người một ống, bốn ngón tay nhẹ nhàng tách cái "nồi" lam ấy thành tư hoặc sáu vừa tầm cho một cái noãn cơm dẻo, đông kết nhô lên. Người ăn có thể nghe cả mùi nếp thơm lẫn hương rừng trong một miếng ngon ấy. Nó chắc mà lại dẻo, bùi mà không cứng, ăn không biết ngán. Nhiều khi không có thức ăn, người ta vẫn cảm thấy

rất rõ cái vị đậm đà của nó.

Chắc bạn cũng đồng ý với tôi rằng cơm lam (hay còn gọi là cơm ống, cơm nướng...) có từ khi nền văn minh đồng thau chưa ra đời! Thế mà ngày nay, dù đã có bếp gas, bếp điện....thì loại đặc sản được nướng trong than tro ấy vẫn cứ mãi còn tồn tại ở khắp các vùng miền núi, vùng cao của nước Việt. Bởi nó không chỉ gọi cho người ta nhớ về nét đẹp trong văn hóa ẩm thực truyền thống mà thực sự cơm lam còn là một món ăn tuy được chế biến đơn giản nhưng rất ngon miệng. Đến độ, nhiều người được ăn cơm lam lần đầu đã tự hỏi:"Đây là cơm hay là thức ăn, là quà bánh hay là lương thực dự trữ của đồng bào?".....