



Đậm đà rượu cần lúa non

Rượu cần lúa non có hương vị rất riêng, trong vị cay nồng pha lẫn ngọt dịu ấy toát lên mùi của đất, của núi rừng ngào ngạt.

Lúc vít cần người ta như thấy cả một thế giới thiên nhiên sinh động với ruộng lúa, rẫy bắp, con suối, thác nước và có cả những con thú rừng hiền lành nhởn nhơ trên những thảm cỏ xanh... Ngày xưa các già trong buôn nói thể tôi chưa hẳn đã tin, nhưng sau này được thưởng thức thì càng thấy thắm.

Phụ nữ K'ho ít khi uống nhưng lại siêng làm rượu để chồng đãi khách. Nếu là rượu làm bằng bắp, bằng gạo thì đi hái lá men vào lúc nào trong ngày cũng được. Nhưng, rượu cần lúa non nhất nhất phải lội rừng lúc gà gáy để tới nơi mặt trời chưa kịp lên. Người ta quan niệm rằng "lá cất khỏi cây khi còn bóng tối, khi chưa bị nắng lấy đi cái hồn, cái hương", nhanh tay gói vào một cái khăn thổ cẩm đem về.

Người K'ho coi rượu cần lúa non là rượu quý. Quý ở chỗ, nó ngon hơn tất cả mọi loại rượu cần khác; và cách làm cầu kỳ. Ngày xưa canh tác giống lúa dài ngày nên mỗi năm chỉ làm được đúng một lần vào lúc lúa ngậm sữa. Người ta cắt bông lúa còn xanh vào lúc sáng sớm khi đầu bông còn những giọt sương đêm, đem về để cả rơm bỏ vào nồi hấp cách thủy, đến lúc hạt lúa mềm là cơm ra đầu hạt thì xếp vào ché, cứ một lượt lá men thì một lượt lúa đầy tới miệng. Sau đó nút chặt miệng bằng gói lá khô và đốt than gổ rạ hoặc rơm nhào với đất sét trét kín lại mới bỏ vào góc nhà tối ít nhất phải đủ 100 ngày.

Rượu cần lúa non không bỗng dưng được khai uống bất từ mà chỉ dùng vào các lễ hội lớn của buôn hoặc việc trọng đại của gia đình như cất nhà, dựng vợ gả chồng cho con cái.

Rượu này uống bắt buộc phải có mồi là thịt nướng, thịt gì cũng được miễn sao nướng vừa thơm. Người K'ho không dùng một cần rượu cho nhiều người như người Mạ, người Chu Ru mà mỗi ché chỉ dùng 10 cần cho 10 người cùng uống một lúc. Miếng thịt nướng được bà chủ rút từ cái lụi ra mời còn nóng hổi, khách chỉ việc nói câu cảm ơn thì bỏ vào miệng vừa nhai, vừa hít hà nhưng đừng nuốt nước mà khi thịt đã dập hãy vít cần hít lên ngậm rượu cốt và tiếp tục ngậm miệng nhai tiếp, rượu với thịt hòa quyện mùi bốc ra mũi thơm lừng, nước thấm tận từng kẽ chân răng ngọt ngào. Lúc này cả mâm im lặng chẳng ai nói với ai mà mọi người đều nhắm mắt lơ mơ cổ tập trung thưởng thức cái ngon một chập mới từ từ nuốt để tận hưởng cái thú vị đến tận bao tử.

Không chỉ người K'ho, khách lần đầu uống rượu ăn thịt nướng cảm giác được tận hưởng những thú vui, thú quý trên đời. Mọi lo toan, tính toán hầu như quên hết, đầu óc con người đều hướng về cái tốt đẹp, cái thơ mộng luôn gần gũi trong cuộc sống...