

## Đậm đà rượu cần Nho Quan – Ninh Bình



Rượu cần Nho Quan là loại rượu không qua chưng cất lửa. Người ta dùng gạo nếp xay (gạo nứt) nấu thành cơm trộn đều với men đem ủ vào trong ang hoặc vò sành từ 3 tháng trở lên mới đem ra uống.

Khi sắp uống, đem đổ nước vào ang. Nước đầu bao giờ cũng ngon và ngọt, đổ nước tiếp, rượu sẽ nhạt dần. Uống rượu cần không dùng chén, mà phải có các cần rượu làm bằng thân các cây trúc được thông rỗng bên trong cắm vào ang rượu.

Rượu cần ngon hay không là do mem làm có chất lượng không. Men rượu phải là vỏ cây mun cùng với củ gừng, củ gừng, lá ổi xanh theo tỷ lệ nhất định, đem giã vắt lấy nước rồi trộn với bột gạo nếp. Sau đó nặn thành bánh tròn bằng quả ổi nhỏ ủ vào trấu cho phồng lên, để khô khoảng 10 ngày mới dùng được.

Rượu cần uống phải đông người mới vui, uống để chuyện trò, giao lưu tình cảm. Chất ngọt thơm nồng của rượu và hơi thở, nhịp tim, ánh mắt, nụ cười của những người cùng uống tạo nên cái say nhẹ nhàng, cảm giác lâng lâng, khoan khoái như mãi níu kéo, gọi mời dù bạn mới chỉ thưởng thức lần đầu.