

Miền đất của rượu sương mù

Một ngày nào, một đứa trẻ, nếu là trai, sinh ra dưới mái nhà trên cao nguyên đá Hà Giang sẽ được làm quen cùng hơi rượu ngay sau khi biết mùi sữa mẹ. Người cha H'Mông muốn con mình can trường, dũng mãnh, sẽ dùng súng kíp bắn lên trời cao ba phát để báo hiệu cho tổ tiên, ông bà về niềm vui của dòng tộc. Sau đó, ông sẽ lấp một chút rượu quýet vào môi đứa bé. Đứa trẻ H'Mông mới sinh đã biết tới vị rượu, và khi lớn lên sẽ có đủ tố chất để thành chàng trai vừa đa tình như tiếng khèn, vừa gan góc như đá tai mèo.



Cũng thật lạ lùng khi trên miền cao này, nước đôi khi kiếm như vàng, và vào mùa khô, có những gia đình chỉ dám dùng khoảng 1 lít nước mỗi ngày mỗi người cho mọi nhu cầu, song rượu hầu như chẳng bao giờ thiếu. Người miền núi quý nhau bằng tấm lòng chân thật, và họ thể hiện điều đó bằng cách uống rượu. Không phải là chiếc ly nhỏ như dưới xuôi, ở đây người ta uống với nhau bằng những chiếc bát sành, và niềm vui gặp bạn đôi khi cũng trở nên thái quá.

Sang biết làm sao khi tập tục ngàn năm đã là như vậy. Trải dài trên những con đường cheo leo, nơi nào bạn cũng có thể bắt gặp những quán rượu bên đường. Đó có thể chỉ là chiếc bàn gỗ có hai ghế dài hai bên, cũng có thể là những quán rượu có tường gỗ bao bọc xung quanh nhằm chắn gió lạnh. Ánh sáng mờ từ ngọn đèn dầu chỉ đủ soi sáng những bàn tay đang nâng lên hạ xuống bát rượu sóng sánh. Vào những mùa sương mù nhấn chìm mọi cảnh vật trong sắc trắng đục, khách lạ sẽ bắt gặp từng đám người tụ tập quanh chiếc bàn gỗ cũ kỹ ven đường, im lìm như dáng núi. Trang phục đen tuyền của người H'Mông sẽ in lõm mờ lên nền trắng, và bạn lướt đi trên đường như lướt qua những khung cảnh của miền nào đó trong thần thoại.

Những quán rượu đơn sơ rải rác suốt dọc đường và tập trung nhiều nhất tại nơi họp chợ. Người H'Mông xưa có câu ngạn ngữ: "Đàn bà muốn ăn thịt tới ngày đẻ, đàn ông muốn ăn thịt đến phiên chợ". Cuộc sống cực nhọc xa xưa của người cao nguyên không còn nữa, và thịt không hiếm như xưa, song những tiệc rượu của cánh đàn ông trong những buổi chợ phiên thì vẫn chẳng hề thay đổi. Ở chợ phiên, đàn bà mãi mê mua sắm, bàn tán và cười ríu rít trong bộ trang phục đẹp nhất của mình, còn đám đàn ông từ trẻ tới già đều vây quanh những chiếc bàn gỗ và chúc tụng nhau bằng những thứ rượu có vị nồng gắt chiết xuất từ ngô.

Trong phiên chợ Đông Văn sáng chủ nhật, phiên Ma Lé thứ bảy, phiên chợ Khâu Vai mỗi năm một lần vào ngày 27/3 âm lịch... trong tất cả những phiên chợ miền cao, chảo thắng cố sôi sùng sục và rượu trắng là hai điều không khi nào thiếu. Nếu như thắng cố là món tổng hợp từ tất cả các loại xương, da, thịt, lòng, gân của bò, ngựa, lợn... nấu chung trong chảo lớn, thì bàn rượu cũng là nơi gặp gỡ của đủ mọi tầng lớp mọi lứa tuổi của người dân tộc H'Mông, Dao, Tày, Nùng... Đương nhiên số lượng áo tả pú đen của người H'Mông luôn luôn là nhiều nhất.

Dưới ánh nắng vàng óng cũng như trong làn sương mù đặc quánh của cao nguyên, vị nồng của rượu lan tỏa tới hàng chục mét, và trải dài suốt từ đầu chợ tới cuối chợ. Nơi nào cũng có những đám người quần tụ quanh bàn. Họ uống để gặp bạn, uống để mừng mới có con ngựa tốt, uống để mừng cưới vợ... nói chung vì tất cả mọi nguyên do buồn vui trong đời mình. Sau khi đã mua bán xong, người vợ cũng ghé vào uống bát rượu trắng cho hồng đôi má, ăn bát thắng cố để ấm bụng, rồi lặng lẽ ngồi che ô cho chồng, khi này đã say bí tỉ, ngủ vùi bên vệ đường, trên ghế hay dưới một tàn cây. Rồi khi chồng tỉnh rượu, vợ lại dắt chồng lúc lẻo trên con ngựa thồ khuất dần sau con đường cheo veo ven sườn núi.

Nguồn tin: Theo Sành điệu