

Rượu búng báng

Có thứ cây làm ra rượu chỉ thấy ở rừng Quảng Trị, ấy là cây búng báng.

Cây búng báng hao hao giống cây móc ngoài bắc, cây dùng đình trong nam, lại vừa giống cây dừa, nhất là giống cây dừa nước Nam Bộ nhưng thân cao hơn và lá thưa hơn một chút. Trong thân cây búng báng có chứa tinh bột, nhiều nhất là ở trên cái đọt của nó. Chỉ cần chặt lá, gọt hết lớp vỏ cây ram ráp mỏng mỏng là cái đọt búng báng trở thành một cục bột trắng ngần có thể nấu cháo, nấu chè không tiện đun nấu thì ăn sống, mát như ăn củ đậu. Gặp cây búng báng là chắc được ẩm bụng rồi.

Sau tổng tấn công Mậu Thân, các đơn vị bộ đội Việt Nam ở mặt trận Khe Sanh - Đường 9 lao đao vì một trận đói kéo dài suốt mùa mưa. Những cây búng báng trong rừng đã cứu sống biết bao nhiêu người. Và sau trận ấy, cây búng báng càng ngày càng gần bó với con nhà lính. Lính thi nhau chế biến bột búng báng thành nhiều món ăn hấp dẫn, đặc biệt là làm rượu búng báng.

Đã nói đến rượu trước hết phải nói đến men. Thứ men "thật" tìm đâu ra giữa rừng Trường Sơn âm u và tối ngày sáng đêm rền vang bom đạn. Vì thế phải thay bằng men lá. Không hiểu bằng cách nào mà có người mò mẫm học lỏm được cách làm men lá của người Vân Kiều. Tôi đã được nghe lảng máng về công thức chế ra loại men này. Một nắm cỏ *ăng ten* - loại cỏ có cái bông ba nhánh trông như cần ăng ten vô tuyến điện của lính thông tin. Mỗi sau nhân đọc một quyển sách thuốc tôi mới biết ngoài bắc gọi thứ cỏ đó là cỏ *mần trâu* - đem giã nát, vắt lấy nước thật đặc trộn với bột gạo, ủ cạnh bếp vài ngày, tới khi nghe dậy mùi men là được.

"Công đoạn" sau bao gồm mấy việc: Dùng dao khoét vào thân cây búng báng thành một cái bọng tròn như quả bầu treo xuôi, bóp nhỏ men rắc vào, rồi dùng ngay miếng vỏ cây búng báng làm nắp đậy kín lại. Thế là yên chí có một hũ rượu đã được ủ. Chờ 4-5 ngày sau trở lại cây miếng nắp đậy ra, để thấy trong bọng cây chứa một thứ nước đục đục như sữa loãng. Đó chính là rượu búng báng.

Biết mô tả thế nào cho đúng với loại rượu độc nhất vô nhị này? Xin tạm ví nó như nước dừa tươi, dầm bông, đu đủ chín, cam thảo, rượu gạo và một vị thuốc bắc nào đó trộn lẫn với nhau. Uống vào mát rượi và lâng lâng say như uống rượu cần.

Ngày Tết ở mặt trận Bắc Quảng Trị, bên cạnh những món quà hậu phương gửi vào thì hầu như không đơn vị nào không kiếm thêm vài bi đông rượu búng báng.

(Báo Tiền phong)
