



Rượu cần - một nét văn hóa Tây Nguyên

Trong bất cứ lễ, tết nào, đồng bào Tây Nguyên cũng đều có nghi thức uống rượu cần. Rượu, theo họ tin tưởng, là do Trời (Yang) sai thần linh xuống trần dạy cho con người cách làm rượu đủ loại: từ gạo, mì, bắp cho đến bo bo, kê... để tế lễ các đấng tối cao trong năm. Các hội hè của buôn làng hay hội họp mang tính chất riêng tư của gia đình, rượu buồn luôn là thứ quan trọng nhất để... mở đầu câu chuyện. Thường họ dành hết phần nửa số lúa thu hoạch được trong năm để làm rượu dù cho họ không dư giả gì mấy.

Rượu Ba Na được các dân tộc ở Tây Nguyên khen là ngon nhất, sau đó mới là rượu của người Ê-đê và Xơ-đăng.

Rượu cần Tây Nguyên uống bằng cần. Rượu cần có nhiều thứ, ngon hay dở là do ở người làm cũng như các hợp chất có được đầy đủ hay không. Hiện nay, rượu cần không chỉ dành riêng cho các đồng bào Tây Nguyên, mà họ thường chế tạo, cất thành từng ghè (ghè hay ché là loại hũ cao để đựng rượu) chở đi bán tại các làng miền xuôi. Cho nên, người Kinh chúng ta nay cũng “khoái” uống rượu cần trong các tiệc tùng linh đình hay lễ, tết.

Ở Tây Nguyên, mỗi lần có lễ lớn như lễ bỏ mả, lễ ăn cơm mới, đều cử hành rất lớn ở nhà làng (nhà rông). Họ đánh cồng chiêng, nhảy múa, ca hát rồi ăn thịt trâu nướng, uống rượu cần say túy lúy. Các trai làng, gái làng ăn mặc nhiều loại trang phục có nhiều hoa văn sắc sảo và hát cho nhau nghe những bài hát chạn chứa ân tình:

Anh ở bên này ghè rượu,

Vít cần trúc cong cong thành một nửa bầu trời

Thành một nửa trái tim mơ hồ gọi

Một nửa còn bên ấy

Bạn tình ơi!

Bên này trái tim, bên ấy trái tim

Vòng ngực nổi cồn trên miệng ché

Rượu chảy về hai bên, men say còn ở giữa.

Lửa phừng phừng bứt tọt áo nuk-kia...

Ơi chân trời lửa bên em sao mà xa ngái thế

Đường gấp khúc trái tim sâu thăm thẳm đáy men nồng.

Uống rượu cần thể hiện sự đoàn kết, thương yêu không có chuyện chén chú, chén anh, chén ông, chén bác... Mọi người cùng uống với nhau chung cần, trẻ, già, trai, gái nhâm nhi thịt trâu nướng mà không sợ mất vệ sinh.

Làm rượu cần rất đơn giản. Chỉ cần bỏ men vào cơm ủ trong ché (ghè) độ bốn năm hôm là thành rượu. Lúc nào uống thì đổ thêm nước lã vào chứ không cất như rượu đế. Rượu để lâu ngày càng ngon. Có người đem chôn rượu ở dưới đất hàng năm cho rượu hả hơi mới đem lên uống.

Rượu cần có nhiều loại. Rượu thóc là lúa mới xay, rửa cho sạch, ngâm nước rồi trộn men để bỏ vào ché. Lấy lá chuối bịt chặt miệng ché độ năm, sáu hôm sau là dùng được. Rượu cơm là rượu làm bằng gạo nấu thành cơm ủ với men; hoặc là trộn đều bỏ vào ché; hay bỏ một lớp cơm, một lớp men cũng được. Cơm rượu chỉ độ vài ba hôm là nở tràn ché. Còn rượu kê, bo bo, bắp, mì, v.v... thì cũng làm theo cách trên.

Đồng bào Ba Na gọi rễ cây men là Hiam. Rễ này cùng với gừng, ớt được giã nhỏ, trộn với gạo rồi viên thành viên nhỏ. Hoặc lấy rễ dây men - loại dây có gai bò trên mặt đất giống như dây trâu - đem phơi khô, giã nhỏ với củ riềng hay củ gừng rồi cũng viên thành từng viên lớn như quả trứng gà so. Mỗi ché chỉ bỏ độ một viên men là đủ.

Đến lúc uống mới đem cần cắm vào ché. Cần uống thường làm bằng cây trúc hay cây triềng. Cuồng cây triềng thường dài cả mét, chặt đem về phơi khô, rút lõi bỏ đi, dùng làm cần rượu thì tuyệt!

Uống rượu, không phải uống sao cũng được. Nếu có khách đến nhà thì vấn đề “uống” là cả một nghi thức rườm rà. Họ tin rằng, rượu là do Trời (Yang) ban đến cho nên rượu phải được quý hóa trong việc dùng nó. Khi chủ nhà mang ché rượu bày ra giữa nhà tức thì các nhà lân cận cũng mang rượu đến chung vui cùng nhà có khách. Các ché rượu được buộc chặt vào các cây cột bằng gỗ hay bằng tre. Chủ nhà mới mở miệng ché lấy lá tranh vớt ra ngoài, đoạn cắm cây cần vào. Xong đâu đấy chủ nhà mới múc nước lã đổ vào ché cho đầy tràn, rồi uống một hớp trước để tỏ lòng chân thành và tỏ cho khách biết rượu không có bỏ thuốc độc. Còn phía khách, trước khi uống, bao giờ cũng hút một ngụm rồi nhổ bỏ, vì theo tục xưa, để tránh tình trạng bị đầu độc. Sự đề phòng đã trở thành tục lệ. Ngày nay tục lệ này đã bỏ dần. Nghi thức uống rượu có thay đổi tùy theo mỗi dân tộc và mỗi địa phương. Sau đó, chủ nhà thay mặt cả gia đình chúc khách được sức khỏe, sống lâu và gặp nhiều may mắn, sinh con đẻ cái cho thật nhiều. Chủ nhà còn đưa tay phải nắm lấy cần, tay trái đặt tay lên miệng ché, lâm râm khấn rằng: “Mách ở rạ mách tổ ở rạ, ghệt am ở rạ...” có nghĩa “anh em vui vẻ ăn nhậu, xin anh em thương yêu nhau...”.

Qua những nghi thức đầu tiên, chủ khách cứ tiếp tục uống, vừa uống vừa chuyện trò vui vẻ. Rượu vơi đến đâu, chủ nhà múc nước lã đổ thêm vào đến đó. Nếu khách là người miền xuôi lên thăm, thì thật là:

Trường Sơn cao ngất rừng xanh

Quây quần hũ rượu, Thượng - Kinh chung cần

Rượu cần tuy nhẹ, dễ uống, nhưng uống nhiều, khách dễ bị đau đầu và có thể ngã lộn quay lăm...