

Rượu cần Tây Nguyên

Sau mỗi vụ lúa, việc nương rẫy đã xong xuôi, tiết trời cuối năm trở nên thoáng mát, người Tây Nguyên lại tổ chức hội lễ. Ở T_{ây} N_{guyên} kh_{ông} có tục ăn tết, nhưng vào thời điểm này, cả vùng Tây Nguyên sôi động hẳn lên bởi không khí náo nhiệt của hàng trăm nghi lễ lớn nhỏ. Nhà nhà đều tổ chức ăn cơm mới, lễ chúc thọ, chúc phúc, v.v... Cả một vùng rừng núi không lúc nào ngớt tiếng chiêng, tiếng trống. Từng đoàn người từ buôn xa buôn gần kéo nhau đi hội trong màu sắc rực rỡ của váy, áo...



Rượu cần ở Tây Nguyên là một thức uống không thể thiếu trong lễ hội. Ngoài uống trong các nghi lễ, người ta còn mời nhau lúc vui chơi giải trí, anh em bạn bè lâu ngày gặp mặt.

Để có được ché rượu thơm ngon phải làm khá nhiều công việc như chuẩn bị men, vò sành, vật liệu làm rượu... Men rượu họ thường tự làm lấy. Người ta dùng một loại cây (lá, vỏ, rễ) phơi khô, sau đó giã nhuyễn ra như bột, đem trộn với bột gạo, cho một ít nước rồi gói lại thành một nắm lớn bằng cái bát, ủ cho đến khi mốc trắng là được.

Nguyên liệu tốt nhất là gạo và kê. Loại này thường có nồng độ cao, không gây đau đầu, ít bị hỏng.

Để làm được rượu, trước tiên nấu chín nguyên liệu, rồi tãi ra để nguội. Nếu trời lạnh, người ta chờ cho hơi nguội là rắc men đã được tán mịn trộn đều. Chọn lấy một cái ché sao cho lượng vật liệu đưa vào vừa đủ. Khi đưa vào ché phải theo nguyên tắc xếp lớp, cứ một lớp nguyên liệu lại một lớp trấu. Sau cùng, người ta bịt kín miệng ché bằng một tàu lá chuối, ủ đến ngày thứ 3 là có thể dùng được. Tuy nhiên, ủ càng lâu, rượu càng có nồng độ cao. Việc trộn trấu đòi hỏi phải có tay nghề, vì trấu có tác dụng làm cho cần rượu không bị tắc khi cắm vào bình.

Rượu ngon là loại rượu có màu vàng đục như mật, khi rót ra rượu chảy không bị đứt đoạn, sờ vào thấy hơi dính, có mùi thơm ngậy ngát, nồng nồng.

Uống rượu cần là nét sinh hoạt văn hóa đặc trưng của các dân tộc ở Tây Nguyên. Vào những dịp hội lễ, gia đình nào cũng tổ chức uống rượu, lớn thì cả làng tham dự, nhỏ thì vui trong gia đình.

Nói đến uống rượu cần là phải nói đến cái cần rượu. Cần được làm từ một thân cây họ tre - trúc, gọi là drao, được khéo léo xuyên thủng từ đầu này đến đầu kia, một đầu được vát nhọn và chạm lỗ sao cho khi hút ống không bị tắc.

Ché càng cao thì cần càng dài, việc xuyên lỗ càng phải công phu.

Cách uống hoàn toàn phụ thuộc vào hình thức của nghi lễ. Nếu là lễ cúng, người ta thường dùng một cần, rồi lần lượt hút, từ già đến trẻ, từ phụ nữ đến đàn ông, nối tiếp nhau liên tục. Người uống trước không được buông cần khi chưa có người thay thế. Điều này có ý nghĩa như là một sự kế tục của gia đình, dòng họ từ đời này qua đời khác, như là sự kế tục thay thế trong tục "Chuê nuê" nổi nghĩa vợ chồng. Trường hợp uống vui, bạn hữu lâu ngày gặp nhau, thì có thể cùng lúc sử dụng nhiều cần.

Điều nên tránh trong khi uống rượu là làm vỡ ché, gãy cần. Vì điều đó được coi là sẽ đem lại sự xui xẻo. Đặc biệt không được buông tay cầm cần khi chưa có người thay thế.

Nếu có dịp lên Tây Nguyên, nhất là những độ Xuân về, bạn sẽ chứng kiến từng đoàn người tập nập đi trẩy hội, bạn sẽ được nghe âm thanh của cồng chiêng vang khắp buôn rẫy và chắc chắn bạn sẽ

được thưởng thức hương vị rượu cần thơm ngọt, cay nồng của núi rừng Tây Nguyên.

(Tập chí Dân tộc và Thời đại)
