



Văn hóa Rượu cần Tây Nguyên !

Ấn tượng khó quên của khách du lịch khi đến Tây nguyên là những ống cơm lam thơm ngát và các ché rượu đậm nồng hương vị núi rừng...

Rượu cần có từ khi nào không rõ, nhưng không thể thiếu trong các lễ hội, tiệc tùng... của các dân tộc vùng cao. Tuy nhiên mỗi dân tộc có nét văn hóa độc đáo riêng trong cách làm cũng như là cách thưởng thức rượu cần!

Người dân Tây Nguyên cho rằng, rượu cần do Giàng (trời) bày cho cách làm, mỗi khi cúng Giàng hoặc tế lễ thần linh phải có rượu cần thì mới linh nghiệm.

Làm men rượu là công đoạn đầu tiên rất công phu, thường do người phụ nữ tự làm và giữ bí mật. Họ dùng vài thứ lá, rễ cây đặc biệt trên núi cùng với củ gừng, riềng phơi khô, giã mịn, trộn với bột ngũ cốc ... rồi gói lại ủ cho đến khi lên mốc trắng là dùng được.

Rượu cần làm công phu nhưng lại thoải mái về chất liệu: hạt cào (một thứ cỏ mọc ở Tây Nguyên), bo bo, kê, gạo, bắp, khoai mì... đều làm được. Mỗi loại nguyên liệu sẽ tạo cho rượu một hương vị ngọt ngào riêng.

Trước tiên nấu chín nguyên liệu, tải ra cho nguội rồi rắc men đã tán mịn trộn đều. Sau đó đưa nguyên liệu vào ché, cứ một lớp nguyên liệu lại một lớp trấu để cần rượu không bị tắc khi cắm vào bình. Sau cùng, người ta bịt kín miệng ché bằng lá chuối khô, đem ủ chừng một tháng là rượu chín. Cái độc đáo của rượu cần là càng để lâu, rượu càng ngọt giọng, nồng nàn chứ không bị chua hay đắng.

Cần uống rượu gọi là "drao", được làm từ nhánh tre, trúc thường dài khoảng 1m, một đầu được vát nhọn và thông ruột khéo léo.

Uống rượu cần có những nghi lễ độc đáo. Chủ nhà mở ché rượu và đọc lời cầu khẩn Giàng đem lại sức khỏe, may mắn cho khách. Sau đó chủ nhà ném trước một ngụm nhỏ rồi nâng cần trao cho khách.

Nếu là lễ cúng, người ta thường dùng một cần để 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 có ý nghĩa là sự kế tục của gia đình từ đời này qua đời khác.

Bạn nên đỡ lấy cần bằng hai tay, tay trái đặt lên đầu cần, tay phải cầm phần thân cần gần miệng ché, nhẹ nhàng vuốt dọc lên rồi uống. Chủ nhà sẽ cử một thiếu nữ mặc váy thổ cẩm cầm ca tiếp nước vào ché gọi là đong "kang". Khi rót hết nước trong ca, nghĩa là khách đã uống hết phần rượu. Cách đong kang này biểu lộ sự quý mến và tận tình của chủ nhà dành cho khách. Trường hợp bạn bè lâu ngày gặp lại thì có thể cùng lúc sử dụng nhiều cần.

Cái say của rượu cần không giống cái say của bất cứ loại rượu bia nào. Chất men thơm nồng làm cho du khách lâng lâng ngây ngất, và kỳ lạ là dẫu say nhưng vẫn cứ uống được mãi ...

Bạn đừng lo lắng sợ thiếu lịch sự vì uống say ngã lăn quay ra sàn. Trái lại chủ nhà sẽ rất thích thú và quý bạn hơn vì cho rằng như vậy là bạn rất chân thành với họ.

