

NGÀY XUÂN NÓI CHUYỆN VỀ VĂN HÓA RƯỢU CẦN

Ths. Phạm Trọng Luyện

Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP.HCM



Người Tây Nguyên không có tết cổ truyền theo đúng phong tục như người Kinh mà thường có những lễ hội như lễ xuống giống, cầu mưa, mừng giọt nước, mừng cơm mới... trong sản xuất. Lễ thổi tai (đặt tên), lễ trưởng thành, lễ trao vòng đính hôn, lễ buộc chỉ cổ tay, lễ bỏ mả cho mỗi đời người... Lễ hội càng lớn rượu cần càng nhiều. Mỗi nghi lễ mang một sắc thái riêng nhưng tựu chung đều thể hiện niềm vui và sự tốt lành.

Từ bao đời nay, rượu cần là sản vật, nghi vật, lễ vật có mặt mọi lúc, mọi nơi trong đời sống sinh hoạt, tình cảm và tâm linh của mọi gia đình hay cộng đồng các dân tộc Tây Nguyên, nên ngoài giá trị vật chất đơn thuần, rượu cần mang giá trị tinh thần rất cao, nó chiếm một vị trí đặc biệt quan trọng. Nếu như với người Kinh “Miếng trầu là đầu câu chuyện” thì đối với đồng bào Tây Nguyên “đầu câu chuyện” chính là chén rượu cần.

Nhân dịp ngày xuân, xin giới thiệu vài nét về rượu cần - văn hóa rượu cần của người Êđê. Quả thật, phía sau những hũ/bình/chum/chóe/ghè/ rượu bằng gốm mộc mạc, dung dị là cả một câu chuyện dài về cách làm rượu, và thưởng thức rượu cần.

I. Nguyên liệu

1. Men rượu (men lá rừng): được các dân tộc làm rất công phu từ các loại vỏ, rễ, lá, hoa, quả cây rừng có tinh dầu như cây hjam, cây chít, cây trâm, cây doong, cây quế... được đào từ trong rừng sâu mang về, rửa sạch, xắt nhỏ, phơi khô, tán mịn trộn thêm bột củ riềng, củ gừng, có nơi trộn thêm bột ớt theo tỷ lệ nhất định. Tất cả nguyên liệu này hòa quyện với nhau tạo thành thứ men hoàn chỉnh, hòa hợp âm dương. Khi muốn để dùng lâu dài, người ta thêm ít trấu bồi, bột gạo trộn đều với nước, nắm thành từng bánh men to bằng quả trứng gà, ủ ba đến năm ngày, khi có mùi men bốc lên thì đem phơi khô hoặc treo lên gác bếp dùng dần. Đây là thứ men độc đáo có một không hai, nó không giống với bất cứ loại men nào ở trong nước cũng như các quốc gia trên thế giới. Chính men này mới tạo nên sự tinh túy, hương vị quyến rũ của rượu theo bí truyền của từng nghệ nhân. Nó được bí mật truyền từ người mẹ sang con gái suốt mấy ngàn năm như là vật thiêng mẫu truyền mà con trai không bao giờ được biết![1]

2. Nguyên liệu chính: thường dùng là những loại ngũ cốc thông dụng như sắn (khoai mì), ngô (bắp), củ dong riềng, gạo tẻ, gạo nếp nướng, hạt bo bo... mỗi loại nguyên liệu cho một hương vị hấp dẫn khác nhau. Tuy nhiên ở Tây Nguyên đồng bào Êđê, M'Nông, Gia Rai thường làm bằng bắp ngô, củ sắn hoặc gạo tẻ, khi có lễ đặc biệt quan trọng thì mới làm bằng gạo nếp nướng.

II. Cách làm

Tùy theo dân tộc, vùng miền, gia đình mà có những bí quyết làm rượu cần. Tuy nhiên, cách thức làm tương đối giống nhau.

Sản xuất rượu cần gần giống theo quy trình sản xuất còn theo phương pháp Amylo. Rượu cần không qua chưng cất như rượu đế, không sử dụng toàn bộ như rượu nếp than mà đổ nước vào khối lên men rồi dùng cần để uống cho đến khi nhạt rượu mới thôi. Cách ủ rượu cần cũng giống như cách làm của người Kinh: gạo nấu thành cơm, dỡ ra nia, trộn đều với trấu, dàn mỏng, để nguội (cơm còn ấm). Men rượu giã mịn rắc đều lên trên nia cơm, trộn tiếp thêm 1 lần trấu rồi mới đổ vào chöße. Chöße được lót sẵn lớp trấu, bên trên lại được phủ thêm 1 lớp trấu nữa. Rượu ủ từ 1 đến 2 ngày sau đó bịt lá chuối khô hoặc lá ổi, lá trâm, lấy nan tre gìm chặt, dùng tô sành lớn úp lên miệng, lấy tro và trấu nhào với nước trát kín để giữ nhiệt độ cho chín rượu. Đến đây, việc làm rượu coi như hoàn tất. Rượu cần đem chôn xuống bìa rừng hoặc xếp một sợi dây dài theo thứ tự lớn nhỏ, cất ở góc nhà sàn phía Đông. Rượu được dưỡng trong chöße sành, để khoảng 3 tháng trở lên thì uống rất ngon. Trước khi uống người ta múc nước sạch đổ vào chöße chờ chừng hai mươi phút để rượu ngấm. Khi uống phải dùng các cần bằng tre, trúc dài cỡ một mét, được hơi lửa vuốt thẳng, thông lỗ sau đó lại được uốn cong gọi là cần (Tri-ang)

III. Thưởng thức rượu cần

Rượu cần không phải uống sao cũng được mà nó gắn với những nghi thức, nghi lễ nhất định. Đến lễ hội, chöße rượu cần được khiêng ra, cột vào cây nêu giữa nhà. Cây nêu buộc rượu có hoa văn rất đẹp, được quy định rõ ràng: cúng trâu bảy khác, cúng heo ba khác, cúng gà hai khác [2]. Già làng hoặc chủ nhà làm chủ lễ thành kính mở chöße rượu và đọc lời cầu khẩn trời (Giàng) cho mọi người được sức khỏe, sống lâu, sinh con đẻ cái cho thật nhiều. Sau đó chủ lễ ném trước một ngum nhỏ rồi nâng cần trao cho khách. Khi đãi khách phải đánh cồng chiêng báo với buôn làng để các nhà lân cận cũng mang rượu đến chung vui cùng nhà có khách. Khác với các dân tộc khác, người Êđê, M'Nông mỗi chöße rượu chỉ được cắm một cần duy nhất để mọi người uống, thể hiện sự đoàn kết, yêu thương lẫn nhau. Thứ tự uống cũng khác: khi thầy cúng hoặc chủ nhà làm lễ xong, mọi người vít cần uống rượu theo thứ tự: nữ uống trước, nam uống sau hoặc theo thứ tự chủ nhà, thầy cúng, anh hoặc em bà chủ nhà, người già, nếu có khách quý thì chủ nhà uống xong cầm cần mời khách. Điều đặc biệt là khi uống rượu xong không được thả cần lên vì như vậy là tỏ thái độ bất kính, gia chủ sẽ không vừa lòng. Khi trao cần rượu cho người khác phải dùng ngón tay bịt lỗ đầu cần. Khi uống, chủ nhà sẽ tự làm hoặc cử một người, thường là những thiếu nữ mặc váy thổ cẩm thêu hoa văn rất đẹp, cầm sừng trâu mộng khoét rỗng tiếp nước vào chöße. Nước phải là nước suối ban mai giữa rừng hoặc nước mưa đựng trong những trái bầu khô. Người Tây Nguyên uống rượu rất công bằng, cách rót nước như vậy gọi là đong (kang). Khi rót hết nước trong sừng trâu, nghĩa là khách đã uống hết phần rượu. Cũng có khi chủ nhà dùng cành cây gác ngang miệng chöße, có nhánh cắm xuống rượu một đoạn chừng một phân, khi người uống hút rượu, mực nước xuống chạm đầu nhánh cây là được.

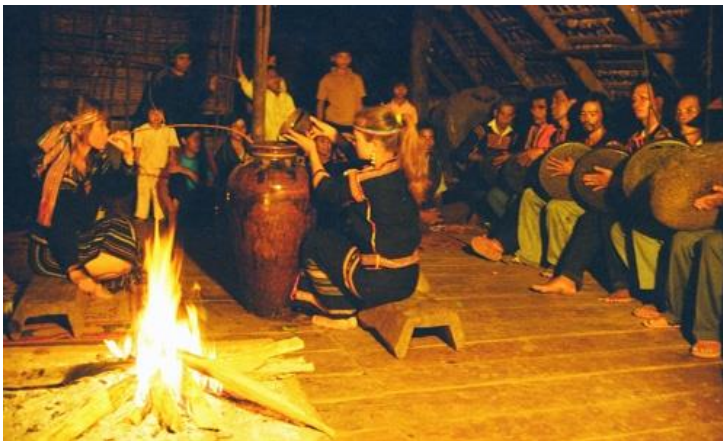
Theo quan niệm của người Tây Nguyên, rượu ngon là rượu có màu vàng sậm như mật, khi rót ra dòng rượu chảy không bị đứt đoạn, sờ vào thấy hơi dính, có mùi thơm ngậy ngát, cay

nồng xen lẫn vị ngọt đặc trưng, đem lại cảm giác lâng lâng lạ thường, êm ái, nhẹ nhàng, dần say vẫn muốn được uống thêm.

Trong các lễ hội, rượu cần khiến cho tiếng cồng chiêng vang xa, cho lời ca cao vút tận trời, cho đôi má các cô gái thêm hồng, đôi môi thêm đỏ, trai tráng, trẻ con say sưa nhảy múa, anh sô khổ dài, em khoe váy ngắn phiêu diêu trong vòng xoay dập dìu, say đắm, khiến cho người già trầm xuống như đang suy ngẫm cuộc đời. Bản hợp âm của lễ hội làm rung chuyển cả đại ngàn Tây Nguyên hùng vĩ, cho con thác tuôn trào mạnh mẽ hơn, ào ạt hơn.

*Ta vin cần uống núi rừng thiêng
Em múc trăng vàng về tan đáy rượu
Giọt mắt hòa vào men chuyển choáng
Tôi chìm trong hương tóc trắng em*

(Giang Nam)



Nét văn hóa đặc sắc của rượu cần Tây Nguyên đã thực sự mê hoặc du khách gần xa, với những ai đã từng một lần đến Tây Nguyên, được ôm cần thả hồn lãng đãng quanh ánh lửa bập bùng hẳn sẽ không bao giờ quên.

Nếu như trước kia rượu cần chỉ là đồ uống đặc trưng của núi rừng, của các dân tộc ít người sống ở vùng núi phía Bắc và dọc theo dãy Trường Sơn thì bây giờ nó đã xuất hiện rất nhiều và rất được ưa thích nhất là chốn thị

thành, trong các bữa tiệc, những cuộc vui liên hoan, những đêm lửa trại của học sinh sinh viên.

Ngày nay, giữa vô vàn các loại rượu nội, ngoại nếu có một chén rượu cần bày giữa bàn tiệc ngày tết sẽ là một sự thú vị khác lạ, bởi vì khi vớt cần thưởng thức hương vị rượu cần Tây Nguyên, nó không chỉ là đồ uống thông thường, vượt qua giá trị sử dụng, nó còn mang đậm nét văn hóa thẩm mỹ của sản phẩm, đã phần nào phản ánh đời sống tình cảm, gắn kết giữa con người với thiên nhiên, con người với con người trong sự giao thoa văn hóa. Rượu cần sẽ là cầu nối để mọi người hiểu nhau hơn trong cộng đồng các dân tộc Việt Nam.

Tài liệu tham khảo

- [1] Phong tục ẩm thực trong ngày lễ tết Việt Nam, Cát Tiên Như Ý, 2013
- [2] Đồng bào Tây nguyên “Ăn tết”, Thu Hằng, Đồ uống Việt Nam, 2005.