

TÂY NGUYÊN ƠI TA CÓ RƯỢU CẦN

TRUNG TRUNG ĐỈNH

Cho đến bây giờ, chưa có nhà nghiên cứu văn hóa nào cất công nghiên cứu “Văn hóa rượu cần” ở Tây Nguyên, một đặc điểm văn hoá rất đặc sắc của vùng đất giàu truyền thống này. Đó là một điều đáng tiếc.

Nếu như người Việt xưa lấy “miếng trầu làm đầu câu chuyện” thì người Tây Nguyên coi tiếp khách, đãi bạn không thể thiếu rượu cần.

Ở Tây Nguyên, khi trẻ vừa lớn lên đồng thời cũng là quá trình tập uống rượu cần, và tập múa (xoang), chơi các nhạc cụ dân tộc như đánh cồng chiêng, đàn T'rưng, đàn goong... Nhạc cụ thì có loại nhạc cụ phân biệt trai gái, nhưng rượu cần thì không. Rượu cần có ở trong nhà, ngoài chòi rẫy, thậm chí cất ở trong kho ngoài rừng.

Rượu cần tham gia vào mọi sinh hoạt lớn nhỏ của cộng đồng. Từ lễ hội Pô thi (lễ bỏ mả), một lễ hội lớn nhất của đồng bào Tây Nguyên, cho đến đôi ba người rì rầm to nhỏ tâm sự chuyện vui chuyện buồn. Đối với cộng đồng, thiếu rượu cần không ra lễ hội, không ra một loại hình sinh hoạt công cộng nào. Đối với cá nhân và mỗi gia đình, thiếu rượu cần là thiếu phần hồn cho những câu chuyện, kể cả chuyện tâm tình lẫn chuyện làm ăn. Người Tây Nguyên nói chung rất tôn trọng các luật tục truyền thống. Trong luật tục không thành văn của người Gia Rai và người Bahnar, kẻ uống rượu say quậy phá bị phạt rất nặng. Kẻ uống rượu say nằm ngủ không quậy phá, tức là đang được thần ghè rượu nâng giấc, đón đi chơi ngoài rừng. Rượu cần không phân biệt giàu nghèo. Dù giàu có như các tù trưởng thuở trước, hay nghèo khó như bà cháu Yạ Bôm- một nhân vật nghèo

khổ trong các truyện cổ tích, trong các truyền thuyết dân gian, thù cũng vẫn phải tuân theo lệ tục của ông bà để lại. Chỉ cần một gùi sắn là người ta có thể có một ghè rượu ngon. Một ghè rượu ngon cũng có khi trị giá hàng chục con trâu bởi cái ghè cổ cả vùng chỉ có một và bởi, người chủ của nó cúng thần ghè bằng trâu, bò, heo, gà, mời được cả Plei (làng) uống chung, được các già làng gặt gù tán thưởng.

Luật uống rượu cần đơn giản mà lại không đơn giản chút nào. Dù ghè rượu nhỏ, vài ba người uống với nhau, trước khi uống người chủ ghè phải cúng xin thần linh, đọc lời khấn. Những cuộc liên hoan lớn, người uống đầu tiên phải là già làng, rồi đến các già làng trong hội đồng bộ lão, sau đó đến khách khứa và các nhà chức sắc, và cuối cùng là đến toàn dân. Người Tây Nguyên theo đa thần giáo. Tất cả mọi vật quanh ta đây đều có hai



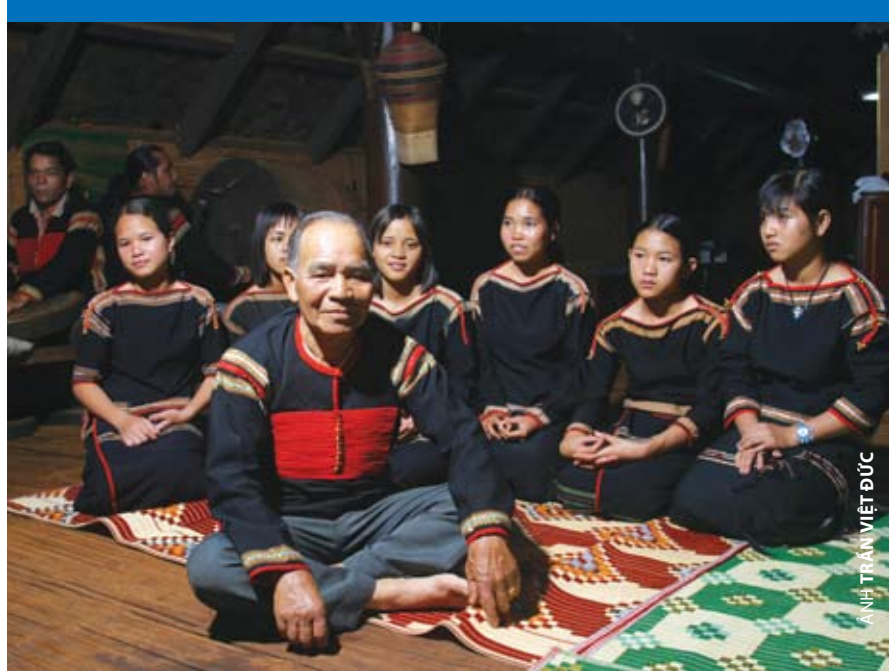
ẢNH TRẦN VIỆT ĐỨC



TÔI NHỚ NHỮNG ĐÊM NGOÀI CHÒI RẦY CÙNG BÀ CON CANH CHỪNG THÚ RỪNG, BÊN BẾP LỬA NHÀ CHÒI, NẴM GỐI ĐẦU LÊN GỘC CỬ, ĂN THỊT THÚ RỪNG NƯỚNG, NGHE CÁC NGHỆ NHÂN HÁT THÂU ĐÊM SUỐT SÁNG CÂU CHUYỆN VỀ CHÀNG DẪM YÔNG, ĐĂM DI, VỀ ANH EM YOONG YÚ ĐẠP NÚI NÚI LỎ, CHẠY TRÊN MẶT NƯỚC THẦN, CƯỚI TRÊN MÂY TRÊN GIÓ ĐÁNH BỌN CƯỚP CỨU NÀNG HBIAXINH ĐẸP VỀ BUÔN VỚI CẢNH HOÀNH TRÁNG, RƯỢU CẦN XẾP TỪ TRÊN NHÀ RÔNG TRÀN XUỐNG SÂN LÀNG, NGƯỜI QUANH VÙNG TỚI UỐNG MỪNG CHIẾN THẮNG, MÚA HÁT MỪNG CHIẾN THẮNG RỘN RÀNG NGÀY NỌ NỔI NGÀY KIA CÓ CẢ MƯỜI CON TRĂNG!

phần: phần xác và phần hồn. Cái phần hồn ta không nhìn thấy nên phải cúng và gọi chung là Yang (có học giả dịch Yang là Thần linh, lại có học giả dịch Yang là Trời, là Thần, còn tôi dịch là Hồn). Đó là hồn núi, hồn sông, hồn nước, hồn cây, hồn đá, hồn ché rượu... Người Tây Nguyên không quan niệm thế giới bên kia là âm ti như người Việt mà họ cho rằng sau khi chết "cái hồn" vẫn lẩn quất đâu đây, "nó" cần được ăn, được uống như người sống, chỉ đến khi làm lễ bỏ mả, lễ tiễn đưa hồn Potâu (hồn ma) về thế giới bên kia, nơi ấy cũng ở trên mặt đất này, nhưng xa lắm, cuối rừng cuối núi, nơi ấy, mọi thứ đều ngược lại với chúng ta: ngày là đêm, no là đói, sướng là khổ, sống là chết, buồn là vui...

Rượu cần được chế tác từ gạo, củ sắn, chuối chín, mít, kê, ngô... Men rượu cần được làm từ củ riềng, ớt, một số rễ, lá cây rừng vừa rất đơn giản lại cũng vừa rất cầu kỳ, không khác quá trình ủ men của người Việt là mấy, chỉ



khác là sau khi ủ men, người ta trộn với trấu (để khi cắm cần uống không bị trít lỗ), và cho vô ghè, dùng lá chuối bịt kín, chùng 10 ngày sau rượu ngấu, đem ra, ché nước suối vô là cắm cần uống được. Rượu cần có vị giòn ngọt, cay cay, chua chua, đắng đắng. Nếu đo độ của rượu cần chắc chỉ ngang với bia hơi. Ghè rượu ngon dở còn tùy thuộc vào tay người làm, tùy thuộc vào nguyên liệu và quan trọng hơn cả là kinh nghiệm của người làm ra nó.

Tôi đã nhiều lần được cùng bà con các dân tộc Tây Nguyên uống rượu cần sau mỗi trận đánh, về làng, bà con lấy ra ché rượu cho bộ đội giải phóng uống bồi dưỡng. Tôi cũng đã từng nhiều lần được cùng bà con uống rượu cần trong lễ hội mừng được mùa, lễ hội ăn cơm mới, đám cưới, đám ma... Tôi nhớ những đêm sâu hun hút trong rừng già, cánh lính huyện đội chúng tôi ngồi chụm đầu bên các già làng, quanh ché rượu cần, bàn chuyện phá ấp giành dân, bàn chuyện liên hoan văn nghệ mừng ngày thắng trận. Tôi nhớ những đêm ngoài chòi rẫy cùng bà con canh chừng thú rừng, bên bếp lửa nhà chòi, nằm gối đầu lên gộc củi, ăn thịt thú rừng nướng, nghe các

nghệ nhân hát thâu đêm suốt sáng câu chuyện về chàng Dăm Yông, Đăm Di, về anh em Yoong Yú đạp núi núi lở, chạy trên mặt nước thần, cưỡi trên mây trên gió đánh bọn cướp cứu nàng Hbia xinh đẹp về buôn với cảnh hoành tráng, rượu cần xếp từ trên nhà rông tràn xuống sân làng, người quanh vùng tới uống mừng chiến thắng, múa hát mừng chiến thắng rộn ràng ngày nọ nổi ngày kia có cả mười con trăng!

Tôi cũng đã nhiều lần say tít mù vì rượu cần, vì tấm lòng nồng hậu của bà con Tây Nguyên, và tôi rút ra một bài học. Nếu say tít thì hãy uống nữa, càng say tít càng uống nữa, uống đến khi rượu lạt rồi, rượu chỉ còn dính chút men lá rừng trong nước suối thôi, khi ấy ta tỉnh táo khỏe khoắn trở lại và bạn có biết không? Hồn rượu đã đi tu ta ra khỏi con say tít trở về với cộng đồng đấy. ■