

Gạo Gié Cánh

Hương Canh là tên chữ, đồng thời là tên gọi chung của ba làng Hương Canh, Ngọc Canh và Tiên Canh. Từ thời dựng nước, thuở Vua Hùng, Hương Canh đã trồng được lúa Gié Cánh, theo lối "Hòa canh, Thủy nậu". Về sau, Hương Canh quen trồng lúa cây cao, bông dài, hạt nhỏ, bón phân chuồng, phân rác, đôi khi rắc thêm tro rơm rạ.

Hạt lúa Gié Cánh là đặc sản địa phương, nên tên nôm của làng mới gọi là Cánh, tên ghi vào văn bản thư tịch hành chính chuyển thành tự là Hương Canh. Có thời, Hương Canh thuộc huyện Yên Lãng, có thời Hương Canh thuộc phủ Quốc Oai, lại còn thời thuộc phủ Tam Đới; sang thời Lê thuộc Bình Nguyên, rồi Bình Tuyên; rồi thuộc huyện Bình Xuyên. Năm 1997, khi tái lập tỉnh Vĩnh Phúc, Hương Canh được nâng cấp thành thị trấn.

Lúa Gié Cánh màu vàng suộm, vỏ không "hồng" mà cũng không "hoàng", nên mới gọi là "Hường". Hai cạnh hạt thóc có hai tia nhọn như hai cái râu, chia ra hai bên. Gié nào cũng có hai tia nhọn như thế. Địa phương không gọi là *râu*, mà lại gọi là *cánh*. Chỉ có chất đất, khí hậu và nước sông Sơn Tang chảy qua cánh đồng Hương Canh mới làm ra được lúa Gié Cánh. Các xã khác gieo trồng, đều bị tạp giao, biến chất, hạt gạo ăn không dẻo, ngửi không thơm, nhìn không đẹp mắt nữa. Vì thế, lúa Gié Cánh mới trở thành đặc sản, chỉ riêng Hương Canh mới cấy được. Trong sách "Vân đài loại ngữ", nhà bác học Lê Quý Đôn gọi giống lúa này là Tám Cánh, hoặc Tám Râu, hàm lượng protein lên tới 12%. Người Hương Canh trồng giống lúa này trên các cánh đồng như: Gò Bằng, Cánh Buồm, Đồng Vạn, Đồng Phé, Sốc Hai, Sốc Sốc, Quán Mới, Đồng Môi... hạt lúa thu hoạch về, làm thành gạo bao giờ cũng đầy đủ ba đặc tính: Hương - Ngọc - Tiên...

Như thế, tên ba làng là từ tên lúa mà ra. Trước hết là làng Hương, cái tên lấy từ mùi thơm cỏm non để gọi. Sau có thêm làng Ngọc, vì nơi đây tằm ra được hạt gạo trắng muốt, tròn đều, vóc lên tay nghìn hạt như một, không nứt, không gãy, không vỡ cuối cùng mới có làng Tiên. Tên chữ của ba làng được ghi vào thư tịch, vào thượng lương, các đầu của đình chùa là Hương Canh, Ngọc Canh và Tiên Canh. Có ba làng Canh như thế, nên sau này cả ba làng gộp lại mới thành xã Tam Canh.

Ruộng đất ở Hương Canh đều thuộc loại thượng đẳng điền rộng thẳng cánh cò bay, nằm trên vùng châu thổ sông Hồng, hoàn toàn không có tính chất trung du. Người ta kể rằng, đời vua Gia Long, dân có công dẹp giặc giữ làng, một vùng kiên trung chống quân bạo loạn, nên vua cho phép Hương Canh được rắc trấu xuống cánh đồng nước chảy. Trấu trôi đến đâu, ruộng của Hương Canh rộng ra đến đấy. Do đó, Hương Canh được coi là vựa lúa của vùng Phong Châu, Bạch Hạc, Vĩnh Yên xưa. Lúa tiến lên kinh đô, nuôi Hoàng Tộc rồi dân vẫn thừa lúa để "Tích cốc phòng cơ" và tổ chức lễ hội nấu cơm thi hằng năm thật vui vẻ.

Lễ hội được tổ chức vào dịp đầu xuân. Mỗi giáp (thuở ấy, xã Hương Canh có chín giáp phải nấu 16 nồi cơm vào loại nồi bầy bằng đồng điều, chứ không dùng nồi đất vì ba đình Hương Canh không thờ *đào nồi* hay *nồi hẩu*).

Buổi chiều, đúng giờ Mùi, các hộ bưng nồi cơm thi từ nhà mình đến nhà trưởng giáp. Các nồi cơm đều được niêm phong bằng giấy bần, dán nước bọt cơm, bịt kín cả vung. Trên vung ghi rõ tên Giáp và tên Hộ.

Các chức sắc trong giáp được cử làm giám khảo. Mỗi giáp một người, 9 cụ, thêm một cụ đứng đầu gọi là Trùm nước.

Ban giám khảo ngồi ở Tam quan chùa Kinh Phúc (chỗ ấy, ngày nay vẫn còn rõ nét chữ "*Sở môn tự*"). Các cụ chăm công khai và công bằng từng nồi cơm trước đông đảo dân làng.

Việc đánh giá khá cụ thể từng chi tiết. Trước hết, về số lượng, các giáp phải có đủ số nồi cơm đã quy định. Cơm chín vừa đầy đúng đến cổ nồi. Về chất lượng, cơm phải thật trắng, thật thơm và thật

đẻo. Cơm đem ra bát, người ta lấy đũa cả đè xuống thì các hạt cơm dính chặt lại với nhau. Khi úp xuống, nhấc ra bát thật róc, cơm dính liền như đóng khuôn. Thứ cơm này gọi là cơm in, cắt ra thành miếng như cơm nắm, vừa mịn, vừa dẻo vừa thơm như xôi.

Muốn đạt được những tiêu chuẩn như vậy, các giáp phải chuẩn bị từng khâu kỹ thuật rất chu đáo. Mỗi nồi cơm phải dùng tới sáu cân lúa Gié Cánh, xay xong rồi giã sàng sảy sao cho còn đủ hai cân rưỡi gạo. Mỗi hạt gạo nhỏ đi 1/3 so với gạo chưa giã là được. Để hạt gạo có màu trắng xanh, hương thơm dịu mát, khi giã, người ta cho lẫn một nắm lá tre hoặc lá mía vào cối chày chân. Nặng hàng nghìn chày thật thông thả, nhịp nhàng, mới mong đạt tiêu chuẩn. Miếng cơm cắt ra và vương phải hạt sạn, ánh lên một màu châu hay hạt thóc, lẫn một sợi tóc là thất bại. Nấu cơm thường là nước mưa hứng giữa trời lưu trữ trong chum vại đầy kín, không có mùi ngói vôi, mùi máng kẽm rỉ, mùi nắm mốc ở thân cau, không có bọt gậy. Cả nước vo gạo lẫn nước nấu cơm đều phải lọc rất kỹ, dùng từng tập giấy bản lót trong rá, để rõ tí tách xuống vại từ mấy đêm trước. Nấu cơm phải bằng củi xoan khô, đượm lửa, bền than và ít khói, ít bụi. Người nấu dễ điều khiển lửa để tăng giảm nhiệt độ. Nồi nấu cơm là nồi bẫy đồng điệu, đánh sạch, sáng đỏ lên, dùng mỡ cơm xôi để lau nồi trước khi nấu cho dễ róc cháy và không bị bén nồi. Cơm sẽ thơm và không tanh mùi đồng. Vung đất đầy lọt khít trong miệng nồi. Người ta mài nhẹ quanh vành vung để lấy độ tròn và độ nhám, nên đáy vung không cần đệm lá chuối, vung rất khít không gây vị khói và vàng cơm. Những nồi cơm đạt yêu cầu, không bị vôi, không bị đầy quá; trên dưới, tứ bề đều ngon, thơm, đẹp như nhau thì được trúng giải. Nồi nấu khéo là nồi không có cháy, lọt cơm đáy không khô cứng, chung quanh không ướm. Các hạt giải như sau:

- Giải nhất : 1 thăn lợn 8 lạng, 1 lăm lợn 3 lạng rưỡi, 1 chân giò cân rưỡi.
- Giải nhì : 5 lạng thịt ngon, 1 chân giò 1 cân
- Giải ba : 3 lạng thịt ngon

Các nồi cơm trúng giải đều được in ra, sau đó cắt thành miếng chia đến từng gia đình, gọi là phần của làng.

Các nồi cơm không trúng giải thì được đem ăn sau khi lễ đình, gọi là tiệc làng.

Lễ hội *nấu cơm thi* đã đề cao hạt gạo *Gié Cánh*, biểu tượng của ba làng và của nền văn minh lúa nước, đề cao tài năng nấu cơm cho thợ cấy, thợ cấy ở làng quê miền bán sơn địa xen kẽ đồng bằng Vĩnh Phúc.

(Báo *Vĩnh Phúc*)
