

Tục thi gà lễ

(Bùi Văn Ân)

Sau thu hoạch vụ mùa, làng tôi (ở Thanh Sơn, tỉnh Phú Thọ) có lệ cúng cơm mới vào ngày mồng mười tháng mười. Trai làng được sinh ra cách đó đúng mười tám năm phải làm lễ trình diện trước đình làng.

Mỗi năm, làng gọi 12 chàng trai đến tuổi, theo thứ tự được sinh ra sớm nhất từ sau Tết âm lịch của năm sinh, đại diện làm lễ trình làng. Số còn lại sẽ được gọi vào các dịp lễ Tết tiếp theo.

Việc gọi lễ được làng báo trước ba tháng để kịp chuẩn bị. Trong các việc chuẩn bị trình diện có tục thi gà làm lễ. Gia đình nào có con trai đến tuổi này đều nuôi sẵn một bầy gà thiến tròn một tuổi để lựa chọn lấy vài con thật ưng ý. Phải là gà ri thuần chủng, chân vàng, có bộ lông màu hoa mơ lốm đốm, chân thả bình thường. Khi được báo làm lễ, gà được nhốt hãm vào lồng, mỗi ngày cho ăn ba bữa. Cơm giã nhuyễn quện với cám gạo xay, viên nhỏ bằng quả nhót, đắp nước bón cho gà ăn thật no mỗi bữa, cho uống đủ nước, hãm lồng đủ ba tháng để thúc béo.

Việc làm lễ bắt đầu từ việc ngâm gạo, thổi xôi và cắt tiết gà. Dao cắt tiết gà vót bằng cật nửa hình lá trúc, bề ngang chỉ rộng bằng lá lúa là vừa, lưỡi thật mỏng và sắc. Khi cắt tiết, phải có người cầm cánh sát nách gà nếu không gà gãy mạnh có thể bị gãy xương cánh, gà sẽ bị loại (lệ làng không nhận gà lễ có khuyết tật).

Vật lông gà phải từ từ, nhổ xuôi chiều, không vật ngược để làm xước da gà, lông cánh phải nhổ từng chiếc một, lông mình nhổ từng túm nhỏ thật nhẹ nhàng, thật sạch, dùng nhíp nhổ hết lông kể mũi, lông cằm không bỏ sót. Lấy muối và gừng giã nhuyễn, dùng tay xoa nhẹ khắp mình gà sau 15 phút mang rửa sạch. Dùng lông ở mình gà đã vặt ra vò nhàu mềm như bông, lau nhẹ khắp mình gà cho ráo nước, lấy một tờ giấy mỏng đốt lửa hơi nhanh cho cháy hết lông tơ. Rửa lại bằng nước sạch và kiểm tra lần cuối trước khi mổ.

Gà được mổ moi, vết mổ càng nhỏ càng được điểm cao, ruột, gan, tim, mề được làm sạch luộc theo tiết, thứ nào cũng phải trọn vẹn, không ngập nát, không thiếu sót.

Chân gà không cắt rời phải uốn theo tư thế gà quỳ gối, ngẩng cao cổ và đôi cánh như cánh phượng, đầu cất cao, mỏ hơi quắp xuống.

Nước luộc gà lặn tẩn sủi thì dùng lát gừng mỏng tròng sát nách gà thả chìm vào nồi nước, nhúng xuống nhắc lên ba lần liên tiếp rồi nhắc ra, thả gà vào trong chậu nước lạnh, lặn đều bốn phía, dùng tay xoa đều cho da gà co lại tạo độ săn bóng. Nếu còn lông măng dưới da gà sót lại, dùng nhíp cặp nhẹ rút hết từng chiếc một.

Chờ nước sập sủi tằm trở lại, lại nhúng gà vào nồi và nhắc ra rửa vào nước lạnh đã được thay, sau đủ ba lần nhúng với ba nóng và ba lạnh thì da gà căng tròn bóng mượt mà. Sau đó thả vào nồi nước luộc, luộc đũa cả qua dây tròng gà, gác đũa cả trên miệng rồi để giữ gà ở phương thẳng đứng. Đun nhỏ lửa, sôi lặn tẩn 20 phút, tắt bếp để 20 phút sau, vớt gà ra thả vào chậu nước lạnh, rửa nhẹ tay cho hết mọi bọt tiết bám trên da gà, uốn nắn lại tư thế đầu, cổ, cánh cho thật đẹp. Treo gà lên chỗ thoáng cho ráo nước. Hớt lấy váng màng sao trong nồi nước luộc gà, hòa với bột nghệ nghiền nhuyễn thành một dung dịch. Lấy lông cánh gà chấm quét đều lên mình gà để tăng màu vàng và tăng độ bóng, đồng thời tránh gặp gió heo may thổi, da không bị khô xám màu.

Đặt gà vào mâm xôi đã chuẩn bị, cài một bông hồng hàm tiếu vào mồm gà và đội ra đình dâng lễ thánh.

Sau ba tuần dâng rượu, cúng tế cùng các vật phẩm khác, lễ được hạ xuống đặt trên sạp sân đình. Các cụ bô lão sẽ bình chọn thật kỹ càng, tỉ mỉ. Gà phải tự mình chần nuôi, lễ phải tự tay làm; nếu mua gà và nhờ người làm lễ đều bị trừ điểm và đánh thấp một cấp. Các cụ xem kỹ vết cắt tiết gà, con nào có vết dao ở hai bên cổ đều nhất và nhỏ nhất là đạt tiêu chuẩn loại A.

Kết quả, những chàng trai đạt giải A sẽ được thưởng bằng chính chiếc đùi gà của con gà mà mình dâng lễ.

Một miếng giữa làng bằng một sàng xó xếp! Tranh được một giải A của làng là cả một điều ao ước, song cũng không đơn giản. Vì việc đó không những rất cầu kỳ mà còn rất tế nhị. Tế nhị ở chỗ những chàng trai đạt giải A hầu hết đều đặt vợ nhất làng.