

Vó cần Hương Canh

Ở Hương Canh, tiệc vào xuân tháng hai, thường gọi là tiệc Hạ Điền. Đây là tiệc to nhất trong năm. Tế thần xong, cỗ làm ra cho cả tổng cùng ăn. Thời vua Đồng Khánh, tổng Hương Canh có sáu làng là Hương Canh, Ngọc Canh và Tiên Canh, (nay là thị trấn Hương Canh) và Kiền Sơn, Mộ Đạo, Đông Lỗ, (nay thuộc về xã Đạo Đức). Chi phí cho tiệc Hạ Điền trông vào tô tức ở các ruộng soi, tức là ruộng công của tổng phát canh cho nông dân. Thóc nếp, thóc tẻ thu tô được, đem xay giã làm tiệc, cả tổng cùng ăn. Còn tiền chi phí cho lễ hội thì bỏ vào những người mua chức xã chính, xã xử hay xã tư. Mỗi chức xã, tùy theo mức độ ngôi thứ mà tính ra tiền phải nộp làng nhiều hay ít. Người được gọi là ông xã thì cả đời không phải đi lính, đi phu hay làm tuần phiên nữa. Cho nên mỗi năm, tổng bán chức xã cho vài ba người là đủ tiền tổ chức tế lễ, không phải tróc vào đầu dân, bắt đóng góp nữa.

Tiệc ngày xưa chỉ có xôi, cơm tẻ và thịt. Cỗ sắp cho các cụ trùm nước, các vị chức sắc thì có thêm thịt gà, tiết canh, tim gan, bầu dục. Còn cỗ của bạch đình chỉ có lòng lợn luộc, thịt mỡ trắng phau, thái to bằng nửa quân Tam Cúc, chấm muối. Cơm ăn kỳ no, chan với nước luộc thịt, luộc lòng.

Điều tôi thắc mắc là cỗ đơn giản như thế, thì món vú cần xuất hiện vào lúc nào? Cụ Nguyễn Hữu Sĩ, quen gọi là cụ Sĩ Bốc, nhà cạnh đình Tiên Canh, cho tôi biết:

- Năm Bính Thìn (1916), chi họ Trần, họ Tạ, họ Phan ở Xuôi Ngành, Nội Phạt vẫn đồng tông với Ba Làng (tức Hương Canh, Ngọc Canh, Tiên Canh). Mỗi kỳ lễ hội Hương Canh dong trống, khua chuông là người Xuôi Ngành lại xuống dự tiệc. Một lần, người Hương Canh quên đánh chuông, thành thử người Tam Hợp chờ mãi, xuống muộn. Lúc ấy, tiệc đã gần tàn, chỉ còn lại mấy cái chân giò lợn, mấy cái vú bò, vú trâu đã luộc nhừ, không còn đủ cỗ cho thân tộc. Các vị chức sắc ở Hương Canh đã nghĩ ra một mẹo, truyền cho tráng đinh cấp tốc ra khu cầu Đổ (gần cầu Treo ngày nay), xuống Ao Vóc và ao Cự Trộn, nhổ từng gánh rau cần về Đình Tiên để làm cỗ. Họ rửa sạch rau, bỏ cuống, bỏ lá, chủ yếu lấy phần ngó cần trắng nõn. Dùng dao phay thái "đuôi", vát cả hai đầu, dài độ 5cm. Rau cần vừa sẵn, vừa nhiều, chế biến lại nhanh. Bánh đa mật, làm mềm, cắt thành sợi dài, đem rán mỡ phồng lên độn thêm số lượng thịt đang ít hóa thành nhiều với những miếng vú bò, vú trâu, chân giò lợn bóc hết xương, thái chỉ. Lạc, vừng rang thơm, giã nhỏ. Tất cả trộn lẫn với nhau, nêm mắm, dấm ớt cho vừa, thành ra một món nộm, không hoàn toàn là rau, cũng không hoàn toàn là thịt, gọi lừng lơ l□□□#7847;n. Chưa hiểu thì chưa dám chê là chỉ cho ăn vú mà không cho ăn thịt, chỉ cho ăn rau mà chẳng có miếng thịt lợn, thịt bò hảnh hoi. Hơn thế, V□#7847;n lại đủ vị: Ngọt, b?hua, cay, mặn; nhai vừa giòn, vừa dai, vừa béo, vừa xanh tươi mà không ngấy, không chán, thật lạ miệng. Càng ăn càng thấy thích.

(Báo *Vĩnh Phúc*)
