

_____ *Di sản văn hóa làng Hiệp Phước*

Theo số liệu của Phòng Dân số của huyện Nhơn Trạch cung cấp thì dân số của xã Hiệp Phước từ năm 2000 đến nay có biến động như sau:

Năm	Số dân	Số nữ	Tỉ lệ tăng (%)
2000	10.783	5.530	0,6
2001	10.884	5.576	1,0
2002	10.996	5.627	0,82
2003	11.485	5.768	0,75
2004	11.963	5.947	0,78
2005	13.270	6.670	0,75
2006	13.838	6.860	1,0
2007	14.497	7.283	1,0

Tuy số liệu của Ủy ban nhân dân huyện và của Công an xã cung cấp có mức chênh lệch nhau, nhưng qua các số liệu trên cho thấy tỉ lệ tăng dân số hàng năm của xã Hiệp Phước có xu hướng phát triển, đặc biệt là từ sau khi hai khu công nghiệp 3 và 5 và khu đô thị mới được xây dựng ngay trên địa bàn của xã. Hiện nay, trên địa bàn xã số người từ những nơi khác đến tạm trú làm việc là 8.754 nhân khẩu. Số người trong độ tuổi lao động toàn xã chiếm 60% dân số của xã.

Trên địa bàn xã Hiệp Phước có hai dân tộc cư trú là người Việt và người Khmer (chỉ còn 2 hộ). Người Hoa trước đây cũng có cư trú tại địa bàn xã nhưng đã dần dần chuyển về xã Phước Thiện sinh sống vì tại đây có họp chợ hàng ngày, dễ

Di sản văn hóa làng Hiệp Phước _____

buôn bán hơn so với xã Hiệp Phước, nơi chỉ chuyên về nông nghiệp trồng lúa nước.

Từ sau khi xã định hướng phát triển theo cơ cấu công nghiệp, thương mại, dịch vụ đã tạo ra những biến động trong lao động ở địa phương. Tình trạng thanh niên, những người trẻ tuổi của xã chuyển sang làm công nhân trong các xí nghiệp, công ty của các khu công nghiệp và dần dần ít tham gia vào công việc nông nghiệp trồng lúa như trước đây. Công việc làm nông chỉ còn những người lớn tuổi tham gia hoặc thuê người ở các xã lân cận như Phước Thiên, Long An... đến làm giúp. Tình trạng ngày càng nhiều người từ các địa phương khác đến tạm trú tại xã (năm 2006: 2.169 người, năm 2007: 8.754 người) để làm việc trong các khu công nghiệp cũng dẫn đến tình trạng an ninh trật tự của xã khá phức tạp, phát sinh nhiều tệ nạn xã hội...

*
**

Có thể nói, xã Hiệp Phước chính thức được thành lập năm 1984 do hai xã Phước Lai và Phước Kiến sáp nhập. Tuy nhiên, đây lại là vùng đất mà người Việt đã di cư và sinh sống từ rất lâu đời, bắt đầu từ thế kỉ XIX – thời các chúa Nguyễn. Họ chủ yếu là người Việt từ vùng Ngũ Quảng vào sinh cơ lập nghiệp. Tuy không cùng họ hàng, quê hương, sắc tộc nhưng họ đã tập hợp, quần tụ liên nhau để hợp sức khai hoang, vỡ đất, chống lại thiên tai, dịch bệnh để xây dựng làng, xã và để bảo vệ cuộc sống của chính mình. Trong điều kiện phát triển hiện nay, môi trường, cảnh quan, xã hội đã có ít nhiều thay đổi. Việc bảo tồn và phát huy giá trị di sản văn hóa cũng đang đứng trước những thách thức cho các ngành.



Miếu Chòm Dầu



Mộ ông bà Phủ



Hiện trạng bia mộ
song thân ông
Đào Trí Phú



Kiến trúc mộ đá ong



Đình Mĩ Khoan



Chùa Quang Mĩ



Nghi thức Khai sắc



Bàn thờ Bác Hồ trong lễ cúng Kỳ yên



Thỉnh sắc ở đình trong lễ Kỳ yên



Thực hiện nghi thức rót rượu thỉnh sắc



Hình vẽ trên khu mộ đen



Kiến trúc đình Hiệp Phước



Múa bóng rỗi trong lễ cúng miếu



Chòi canh lúa giữa đồng ở Hiệp Phước



Chung cư cao tầng ở Hiệp Phước



Trạm y tế xã



Trường mầm non Hiệp Phước



Trường tiểu học Hiệp Phước



Trụ sở UBND xã



Đường làng hôm nay



Khuôn ép bún



Làm chổi cau



Sấy cau



Vườn cau ở Hiệp Phước



Nem Hiệp Phước



Nhà xưa còn sót lại



Hàng hiên trước nhà cổ
ở Hiệp Phước



Kênh Bà Kí



Đoàn nghệ thuật lân sư rồng Hiệp Phước



Vỏ bình tích bằng trái dưa



Trang phục của một số
bô lão hiện nay



Canh tác trên cánh đồng Hiệp Phước hôm nay

Chương II

VĂN HÓA BẢO ĐẢM ĐỜI SỐNG

I. ĂM THỰC TRUYỀN THỐNG

Ăn, uống là một trong những nhu cầu thiết yếu nhất nhằm cung cấp năng lượng đối với đời sống của con người, song cũng là một khía cạnh văn hóa của các dân tộc. Sự tinh tế, sành sỏi trong quá trình chọn lựa nguyên liệu để chế biến đến tài nấu nướng, cách bày biện, trang trí món ăn... đã nói lên trình độ nghệ thuật, nếp sống văn hóa của mỗi dân tộc. Có những dân tộc xem chuyện ăn uống là bình thường, song ở nước ta với nền nông nghiệp lúa nước thì ngược lại, xem ăn uống là một việc rất quan trọng: *“Có thực mới vực được đạo”* hay *“Trời đánh tránh bữa ăn”*. Việc ăn uống phụ thuộc vào hoàn cảnh của từng đối tượng, cách ăn, kĩ thuật chế biến món ăn. Ăn uống còn gắn liền với địa danh từng vùng, chỉ nghe qua tên món ăn chúng ta đã biết đến địa danh đó như bưởi Tân Triều, giá Nhơn Trạch, nước mạch Bà, trà Phú Hội... Có những món ăn, thức uống đã đi vào thơ ca tục ngữ, đi vào lòng du khách phương xa dù chỉ một lần thưởng thức. Ở đó món ăn không còn là việc ăn uống bình thường mà nó còn thể hiện phong tục, tập quán văn hóa của địa phương, của từng tộc người.

1. Những món ăn và cách ăn thông thường

Trong quá trình di dân, những lưu dân Việt vùng Ngũ Quảng đã tiếp xúc với thiên nhiên Nam bộ, với những điều kiện về môi sinh, thổ nhưỡng, khí hậu, động thực vật khác xa với quê gốc của mình. Họ đã sinh sống, lao động và thích nghi với hoàn cảnh, điều kiện sinh hoạt mới, từ đó tạo nên một sắc thái trong cách chế biến, cách ăn, hình thành nên một nét đẹp trong văn hóa địa phương, mang đậm dấu ấn ẩm thực Nam bộ. Sống giữa mảnh đất màu mỡ, với những cánh đồng lúa mang nặng phù sa, cùng với hệ thống kinh rạch nên nguồn cung cấp động thực vật rất dồi dào, đa dạng; trong đó lúa gạo, thủy sản là hai nguồn thực phẩm chủ yếu.

Người Hiệp Phước xem gạo là nguồn thức ăn chính trong cơ cấu bữa ăn; vì vậy có rất nhiều loại lúa được những người nông dân gieo trồng như Nàng Dày, Nàng Trúc, Nàng Hương, Nàng Bé, Nàng Tiên, Sóc Leo, Cuống Trầu... Hiệp Phước không có nhiều sông ngòi, kinh rạch như các vùng khác; song cá, tôm, cua là nguồn cung cấp đạm động vật chính trong bữa ăn. Người dân nghèo thuở xưa vào buổi sáng khi đi làm đồng thường mang theo những dụng cụ như nơm, rổ... để bắt cá, tôm, tép làm thức ăn. Những món cá kho tiêu, kho tộ luôn xuất hiện trong các bữa ăn hằng ngày của người nông dân.

Ở Hiệp Phước nói riêng và Nam bộ nói chung các loại thủy sản nước ngọt, đặc biệt là cá đồng rất nhiều. Người dân chế biến cá thành các loại mắm, nước mắm, cá khô để tích trữ và sử dụng dần. Mắm là thức ăn rất giàu chất đạm, rất tiện lợi cho việc chế biến, dự trữ, cũng như trong việc sử dụng. Những ngày đồng áng bận rộn, họ mang theo mắm, cơm nguội cùng một vài loại rau được hái ngay trên bờ ruộng như

rau má, rau đắng... để ăn bữa trưa. Người dân chế biến các loại cá thành mắm với tên gọi khác nhau: mắm sống, mắm chưng, mắm kho, mắm linh, mắm tôm, mắm sặc... Nước mắm cung cấp hàm lượng đạm khá cao, nó là một thứ gia vị không thể thiếu trong bữa ăn hằng ngày, được dùng để chan, chấm, nêm... Trước kia, nhà nghèo không có tiền để mua thức ăn thì nước mắm đóng vai trò chủ đạo.

Ngoài các loại cá được đánh bắt, còn có các loại thủy sản phơi khô mua ở chợ Phước Thiên, chợ Long Thành hoặc mua từ những chiếc xuồng ba lá bán dạo từ các vùng khác xuôi theo kinh Bà Kí (ở Nam bộ những loại động vật được phơi khô gọi chung là khô; ví dụ như khô sặc, tôm khô, khô cá chạch...). Đây là nguồn thực phẩm dự phòng vào những ngày không thể ra đồng kiếm cá hay đi chợ được. Khô cá, tôm khô... được đem ra nướng hay chiên với dầu dừa, hoặc mỡ động vật, ăn với bát cơm nóng vào mùa mưa thì không có món nào sánh bằng.

Món canh chua được người dân Hiệp Phước thích nhất, thường được chan vào cơm để ăn. Nồi canh chua thường xuất hiện trong các bữa ăn hằng ngày; để nấu một nồi canh chỉ cần: cá, me, lá giang, bạc hà, giá, đậu bắp, cùng các loại rau thơm. Ngoài ra, còn có nhiều loại canh như: canh bầu, canh ngót, canh khổ qua... được nấu với cá, tép có sẵn tại địa phương.

Trong bữa ăn thường ngày của người dân còn có các loại rau và hoa quả. Hiệp Phước không có nhiều vườn cây ăn trái rộng như các vùng khác, song vẫn trồng được rất nhiều loại cây trong vườn nhà như: xoài, chôm chôm, sầu riêng, bưởi... Đặc biệt, người dân không chỉ dùng trái cây để tráng miệng mà còn dùng làm món ăn trong các bữa cơm như: trái xoài

Di sản văn hóa làng Hiệp Phước _____

xanh được thái nhỏ trộn chung nước mắm ngon thêm các loại gia vị, rau thơm, đậu phụng rang đậm nhỏ; ngon hơn có thể trộn với một ít tép hay thịt heo, thịt gà... đã có món gỏi thật ngon, dân dã. Ngoài ra, các loại hoa cũng được người dân chế biến thành các món ăn ngon miệng, bổ dưỡng như bắp chuối được thái mỏng làm các loại gỏi hay ăn sống; bông bí đỏ đem luộc chấm mắm tôm, hay xào.

Theo người dân, ăn rau phải phù hợp với từng loại món, từ đó mới tạo nên mùi vị độc đáo, cảm giác ngon miệng và bổ dưỡng. Chẳng hạn món cá kho tiêu thì phải có đủ các loại rau như rau đắng, hẹ, giá, chuối chát; ăn món thịt luộc với mắm nêm, mắm tôm thì nhất định phải có các loại rau như xà lách, hành, ngò, diếp cá trộn với nhau thì mới đúng khẩu vị. Ngoài các loại thức ăn thông thường kể trên, người Hiệp Phước xưa còn nuôi trồng nhiều loại cây củ trên đất rẫy như khoai môn, khoai mì, các loại đậu cùng các loại gia súc, gia cầm như gà, vịt, ngan, heo, bò. Tuy nhiên, những loại thực phẩm động vật kể trên thường dùng vào những dịp đặc biệt như nhà có khách quý, lễ tết...

Hiệp Phước có rất nhiều loại bánh được làm từ lúa gạo như: bánh ít, bánh ú, bánh tét, bánh tráng... Bánh ít có hai loại: bánh ít lá gai (làm từ lá gai, bột nếp, đậu xanh, dừa), bánh ít trắng (làm từ bột nếp, đậu xanh, dừa; có loại nhân mặn, loại nhân ngọt).

Nhiều món ăn dân dã là nguồn cung cấp dinh dưỡng, cải thiện đáng kể cho bữa ăn của gia đình, được người dân ưa thích như: chuột đồng, ếch, rắn... Hiệp Phước là vùng đất lầy rạch, nhiều bưng nên ếch, cóc, rắn cũng là nguồn thực phẩm dồi dào. Thịt ếch, cóc, rắn được chế biến thành nhiều món ăn

như: nấu cháo đậu xanh, bằm nhỏ xào sả ớt ăn với lá mít non hoặc bánh tráng rất có lợi cho “*lục phủ ngũ tạng*”, chữa được nhiều loại bệnh. Đặc biệt đối với rấn người dân quan niệm rấn càng độc bao nhiêu thì thịt nó càng lành và mát bấy nhiêu.

Người dân Hiệp Phước xưa một ngày có hai bữa ăn chính: khoảng 8 giờ sáng và 4 giờ chiều, buổi trưa được xem là bữa ăn phụ. Bữa sáng thường ăn cơm với món cá kho tiêu, nước mắm... những gia đình khá giả hơn thì ăn bún. Thông thường người ta ăn bún với các loại nước mắm, rất hiếm khi ăn với nước lèo được nấu bằng thịt heo hay thịt bò (vì đa số là dân nghèo). Nước mắm (mắm nêm, mắm tôm, nước mắm thường) để ăn cơm hay bún được chăm chút chế biến khá kĩ. Ớt và tỏi đem giã nhỏ, sau đó cho đường, bột ngọt, nước mắm, vắt thêm chanh; tất cả hỗn hợp ấy được trộn đều để dùng. Ngoài ra, buổi sáng với những gia đình nghèo thường có món cháo trắng ăn với cá kho tiêu, củ cải muối mặn... Người dân lao động chân tay, ngày ngày miệt mài trên những cánh đồng, nương rẫy thì tiêu chí ăn cho no bụng để có sức làm việc luôn được đề cao. Do vậy, rất hiếm khi thấy người dân phải để bụng đói đi làm, dầu ít hay nhiều cũng ráng ăn một chén cơm, chén cháo.

Bữa cơm chiều thường bắt đầu vào khoảng 4 giờ, những loại cá, tôm trong lúc đi làm đồng bắt được đem về chế biến thành những món như kho sặc, kho tiêu; tôm thì nấu với bầu, mồng tơi... ăn với chén cơm nóng sau một ngày làm việc mệt nhọc sức khỏe sẽ nhanh chóng hồi phục. Những người dân Hiệp Phước cũng như ở Nam bộ không xem buổi trưa là bữa cơm chính, vì họ đi làm đồng đến tận chiều tối mới về. Để

Di sản văn hóa làng Hiệp Phước _____

đảm bảo sức khỏe, đủ sức làm việc buổi chiều, người lao động khi nấu cơm sáng thường nấu luôn cho bữa trưa. Cơm được gói cho vào những cái thố nhỏ, hay vào lá chuối đặt vào rổ, cùng với mắm mang ra đồng, đến trưa đem ra ăn rồi làm tiếp. Mảnh đất Hiệp Phước là nơi cộng cư của nhiều lớp dân nghèo vào mở mang ruộng vườn, song ruộng đất phần nhiều lại nằm trong tay địa chủ. Người nông dân chỉ biết đi làm thuê, làm mướn, kiếm miếng cơm ăn cho qua ngày, do vậy các món ăn hằng ngày là những món ăn rất bình thường, dân dã; có những món ăn mà thế hệ hôm nay không thể ngờ một thời đó là món ăn thường niên của họ. Chẳng hạn, vào những năm trước giải phóng (1975), do cuộc sống khó khăn, mọi người phải lên rừng đào củ năn về lột vỏ thái mỏng, đem ngâm nước muối đến ba ngày mỗi ngày xả ba nước, sau đó xếp vào thùng ủ khoảng 3 đến 4 ngày, đem ra hấp với cơm ăn. Trong dân gian mọi người vẫn thường bảo nhau rằng khi chế biến củ năn nhất định phải ngâm đủ 9 nước, nếu ngâm không đủ khi ăn sẽ bị dị ứng và say.

Nói về cách ăn, người Hiệp Phước cũng giống như Nam bộ, khi ăn thường lót chiếu, ngồi ăn trên đất đối với gia đình nghèo và trên bộ ván đối với những gia đình trung lưu, điền chủ. Những người trong gia đình quây quần bên mâm cơm, không có hoặc rất ít phân biệt nam nữ, lớn nhỏ... Mọi người khi ăn cơm đều dùng đũa, chén, khi cần chan hoặc húp canh thì dùng chung muống, nước mắm thường chấm chung một chén cho nhiều người ăn. Qua cách ăn thể hiện tính cộng đồng, bình đẳng khá cao của người dân.

Thức uống của người Hiệp Phước cũng rất đặc trưng và mang nhiều đặc điểm của ẩm thực Nam bộ. Người dân xưa

nay uống hàng ngày là chè (trà) và rượu. Hiệp Phước nói riêng và Nhơn Trạch nói chung xưa nay nổi tiếng khắp vùng và được truyền tụng qua câu ca dao: “*Nước mạch Bà, trà Phú Hội*”.⁽¹⁾ Người dân vẫn thường chế biến theo cách: trà sau khi hái búp về phơi khô ướp cùng với hoa lài, ngâu... để làm cho hương vị thêm thơm đồng thời thêm bổ dưỡng. Khi uống thì dùng trà đã khô bỏ vào bình chế nước nóng chờ cho ngấm và rót ra li để uống. Bộ bình li uống trà được xem là một sản phẩm văn hóa, bởi nó phản ánh được trình độ thẩm mỹ, nghệ thuật uống trà và nghề thủ công truyền thống của dân tộc Việt Nam. Ở Hiệp Phước để giữ độ nóng cho bình trà, người ta lấy trái dừa khô thật lớn khéo léo lấy ruột ra sao cho vỏ còn nguyên để có thể đặt bình trà vào giữ nhiệt. Người Hiệp Phước có thói quen tiếp khách bằng nước trà, uống trà đã trở thành một thói quen thường nhật. Đặc biệt, uống trà vào buổi sáng hoặc sau bữa ăn với tâm đắc “*Bình minh nhất trăm trà*” (buổi sáng thú vị nhất là được uống một li trà).

¹ Nước mạch Bà là loại nước tự nhiên, người dân ở vùng đất Hiệp Phước khi đào giếng để dùng trong sinh hoạt thường chỉ đào khoảng một mét thì gặp mạch nước ngấm phun trào lên, mạch nước này xuất phát từ làng Phú Hội. Nước giếng rất ngọt, trong sạch và mát, song để đào được thật không phải dễ dàng. Những người thợ khi đào giếng phải dựa theo hướng của mạch nước ngấm thì mới gặp, và phải căn cứ theo hướng giếng của những gia đình xung quanh mới biết được mạch nước ngấm nằm ở đâu. Trà Phú Hội là một đặc sản của làng Phú Hội, đây là loại trà được trồng chủ yếu ở mảnh đất này, qua thời gian sau cũng thấy người dân vùng đất Hiệp Phước trồng. Trà sau khi đổ nước nóng vào có màu đỏ đậm, khi uống có cảm giác vừa ngọt, vừa hơi chát, uống xong vẫn còn thấy vương vấn ở lưỡi, đặc biệt mùi hương của trà cứ quanh quẩn đó đây.

Di sản văn hóa làng Hiệp Phước _____

Ngoài trà, cư dân ở đây thường uống nhiều rượu, đặc biệt vào những dịp lễ tết, đình đám, trong mọi việc dù vui hay buồn mọi người đều dùng rượu và xem uống rượu là tiết mục thú vị nhất. Có những món ăn ngon, hay bắt được con rắn, con ếch... nam giới thường tụ họp lại thành một nhóm chế biến rồi cùng ăn uống. Loại rượu mà người dân Hiệp Phước thường dùng nhất là rượu đế, rượu Gò Đen (Long An), rượu gạo Bến Gõ (Long Thành). Rượu từ lâu đã trở thành văn hóa, là lễ vật trong đám cưới, trong việc cúng tế ở gia đình, làng xóm... Người dân thường có thói quen ăn cơm rượu vào những dịp tết, giỗ, đặc biệt vào Tết Đoan Ngọ (5/5) với quan niệm là giết sâu bọ, làm sạch bụng. Cơm rượu được làm từ nếp gút sạch, ngâm nước nửa ngày, nấu chín, rắc bột men vào trộn đều, vò viên, phơi nắng rồi cho vào hũ hoặc nồi đậy kín bằng lá chuối hột hơi héo, ba đến bốn ngày sau cơm nếp lên men, ra bã là có thể dùng được. Cơm nếp có nhiều tác dụng bổ ích cho sức khỏe như kích thích tiêu hóa, diệt giun sán, giúp da dẻ hồng hào...

Dân tộc Việt ta từ thuở xa xưa đã có tục ăn trầu, hút thuốc lá, hình ảnh cụ bà, cụ ông miệng mom mem nhai trầu, hay ngậm điếu thuốc lá quấn tròn bằng ngón chân đã trở nên quen thuộc, gần gũi rất mực. Cách đây năm sáu mươi năm, hầu như ai cũng ăn trầu, từ người lớn đến trẻ nhỏ, từ đàn ông đến đàn bà đi đâu họ cũng mang bên người dụng cụ ăn trầu, hút thuốc. Ăn trầu làm cho răng thêm sạch, thêm chắc, ít đau răng, hỏng răng, đồng thời ăn trầu còn làm sạch miệng vì hạt cau, lá trầu là chất sát trùng, lại thêm vôi chứa nhiều can-xi.

Ngoài những chức năng trên, người Việt ta từ Bắc chí Nam đều xem miếng trầu là đầu câu chuyện, nó không thể

thiếu trong bất kì cuộc đình đám, lễ nghĩa nào từ bình dân đến quyền quý. Với người dân làng Hiệp Phước, miếng trầu gồm một miếng *cau*, một lá *trầu* quét *vôi* phụ thêm miếng vỏ cây chát (miếng *rễ*) khi ăn có cái tươi ngọt từ hạt cau, cái cay của lá trầu, cái nồng nàn từ vôi, cái bùi của rễ... tất cả tạo nên một chất kích thích thơm miệng đỏ môi, mặt bừng bừng như say rượu. Ăn miếng trầu Hiệp Phước có cảm giác lạ thường, ngon hơn nhiều so với các vùng đất khác. Bởi mảnh đất Hiệp Phước “*từ thuở mang gươm đi mở cõi*” nghề trồng cau, trầu đã gắn bó với người dân và trở nên nổi tiếng khắp tỉnh Biên Hòa lúc bấy giờ vì cây cau, dây trầu phù hợp với đất đai thổ nhưỡng và khí hậu. Ngày nay tục ăn trầu ở Hiệp Phước nói riêng và cả nước nói chung đã lặn bóng trong nhiều trường hợp mà xưa kia không có nó thì không xong. Lễ tục về trầu cau sẽ mất dần khi mà lớp trẻ ngày nay không còn thích nhai nữa, nhai trầu làm đen hàm răng trắng tinh và có lẽ một ngày nào đó khi lớp người có tuổi bây giờ mất đi, tục ăn trầu sẽ không còn, nghề trồng trầu cau cũng mất đi:

Có trầu mà chẳng có cau,

Làm sao cho đỏ môi nhau thì làm

(Ca dao)

Tục hút thuốc lá không biết có từ bao giờ nhưng đàn ông, đàn bà thuở trước ở miệt Hiệp Phước rất ưa thích. Ngày trước thuốc lá được quấn bằng giấy học trò viết chữ, không có giấy mỏng dùng riêng như ngày nay. Số lượng thuốc cuốn rất nhiều, và nguyên chất nhưng lại nhỏ hơn điếu xì-gà của người Âu châu. Cũng như tục ăn trầu, người dân xưa luôn mang bên mình một ít thuốc lá, một ít giấy học trò được xé nhỏ, đi đâu mọi người đều phì phèo điếu thuốc lá trên môi. Ngày nay cũng

giống như tình hình chung của cả nước, tục hút thuốc vẫn còn nhưng số lượng người hút thuốc không còn phổ biến nữa, và thuốc lá chỉ còn những bậc bô lão hút, lớp trẻ thường hút thuốc điếu do các công ty, nhà máy làm sẵn bán.

2. Những món ăn truyền thống trong các dịp lễ, tết, đình đám

Đối với người dân Hiệp Phước, những món ăn vào những dịp lễ, tết, đình đám... còn phụ thuộc vào quy mô của những dịp ấy và điều kiện kinh tế của từng gia đình. Song nhìn chung những món ăn, cách ăn mang đậm văn hóa ẩm thực của cư dân Nam bộ và phong tục cổ truyền vùng Ngũ Quảng. Đó là những thủ tục, món ăn, cách ăn đã được đơn giản nhiều; những hình thức cầu kì, rườm rà không được người dân chấp nhận. Nguồn thực phẩm chủ yếu là thịt heo, thịt gà, thịt vịt... được chế biến thành nhiều món trong các dịp lễ tết, đình đám.

2.1. Ẩm thực ngày tết

Dân tộc Việt Nam ta từ ngàn xưa có rất nhiều tết, nào là Tết Thượng nguyên (15/1 âm lịch); Tết Trung nguyên (15/7 âm lịch); Tết Hạ nguyên (15/10 âm lịch). Đặc biệt đối với người Việt Nam có hai dịp tết quan trọng nhất trong năm là Tết Đoan Ngọ (5/5 âm lịch) và Tết Nguyên Đán (1/1 âm lịch). Người Việt ta từ Nam chí Bắc đều xem Tết rất linh thiêng, nên nhất thiết trong dịp tết phải được ăn thật ngon bù lại cả năm làm việc cực nhọc, ăn uống khổ cực.

Cũng như ở Nam bộ, người Hiệp Phước trong những ngày Tết Nguyên Đán thường có tập quán dùng các loại thịt.

Món ăn phổ biến nhất trong ngày tết đó là món thịt heo kho trứng hay thịt heo kho tàu. Đây là món chủ đạo trong các ngày tết; là một món ăn không chỉ đặc trưng của địa phương mà còn của cả Nam bộ. Thịt heo ba rọi được cắt thành những miếng to, kho với trứng vịt cùng với nước dừa non hoặc nước dừa xiêm càng tốt. Sau đó để lửa riu riu đến khi nào thấy miếng thịt thật rục, nhìn lớp da dính với lớp mỡ cùng lớp thịt nạc đỏ thắm thật ngon và “*bắt mắt*”. Món thịt kho tàu thường được ăn với bún hay dưa củ kiệu, cùng các loại bánh tét. Ngoài món thịt kho tàu, còn có các món khác như khổ qua hầm thịt, gỏi ngó sen, gỏi đu đủ, thịt luộc, thịt nướng cùng các món xào... Đặc biệt, trong những ngày tết hầu như nhà nào cũng có ít nhất một đến hai hủ dưa kiệu. Đây là hỗn hợp của củ kiệu, cà rốt, đu đủ được thái thành từng sợi to, đem phơi khoảng 1, 2 nắng rồi bỏ vào hũ, cho nước mắm nấu sôi cùng với đường để khoảng 3, 4 ngày cho ngấm là có thể dùng được. Loại dưa món này thường được dùng để ăn với bánh tét, cũng là món phụ trợ trong những lúc nhâm nhi li rượu xuân với bạn bè, anh em.

Dân tộc Việt ta có hàng ngàn năm lịch sử gắn với nền nông nghiệp lúa nước, cho nên trong các ngày lễ tết, người dân thường nấu chè xôi và làm bánh làm từ gạo và nếp, hai sản phẩm chính của nền nông nghiệp, để dâng cúng tổ tiên, thần thánh... Và người dân Hiệp Phước trong quá trình định cư ở mảnh đất mới những truyền thống tốt đẹp ấy họ không bao giờ quên. Trong các ngày tết hay các dịp lễ khác, người dân thường nấu rất nhiều loại xôi như: xôi vò (gạo nếp nấu chín sau đó trộn với đậu xanh đã nấu chín xay nhuyễn), xôi đậu, xôi trắng... Ngoài ra, ngày tết nhà nào cũng gói bánh tét, bánh chưng để thiết đãi bạn bè, bà con, quan trọng hơn là

cúng ông bà tổ tiên trong suốt ba ngày tết. Bánh tét được gói bằng lá chuối, nếp ngâm vài giờ cho vừa nở, gút qua nước lá bồ ngót cho có màu xanh, bên trong có nhân đậu đen cùng với thịt heo nạc, đối với bánh chay thường có nhân đậu xanh đã rán đường... cột dây thành đòn, đủ loại kích thước, sau đó nấu chín thật kĩ, rồi vớt ra cho ráo nước và để được rất lâu. Vào những ngày tết được chung tay góp sức phụ bà, giúp mẹ gói bánh tét, chúng ta mới thật sự cảm nhận hết được cái không khí khó tả ấy. Đặc biệt, dân Hiệp Phước trong các dịp lễ tết thường làm rất nhiều bánh bèo, bánh ít biếu bà con xóm giềng, hay bạn bè lấy thảo. Ngoài ra, trong những ngày tết trái cây là món không thể thiếu, đặc biệt là dưa hấu. Chất ngọt dịu và mát của dưa hấu giúp điều hòa cơ thể khi vào những ngày tết phải ăn quá nhiều thức ăn, thức uống có các chất béo, cay, nóng...

2.2. Những món ăn trong các dịp cúng giỗ, lễ

Giống như dịp lễ tết, đám cúng giỗ cũng có nhiều mức độ khác nhau, những gia đình giàu có thì mâm cao cỗ đầy, gia đình nghèo thì đôi ba đĩa thịt luộc, một ít củ kiệu cùng bánh bèo, bánh ít, trái cây cũng xong, miễn sao đến ngày tháng thấp nén nhang nhớ đến tổ tiên, ông bà là đã thể hiện lòng thành kính.

Ở Hiệp Phước khi cúng kiếng, đình đám thường có 4 món: hầm, luộc, kho, xào, nhiều nhà có thêm món nướng. Món hầm có hai kiểu hầm chính: phổ biến nhất là cho thịt hoặc xương heo vào trong nước, rồi cho gia vị như muối, bột ngọt, ớt, tiêu... nấu trong một thời gian khá lâu sao cho thịt nhừ ra và thấm gia vị vào. Khi hầm có thể cho thêm các loại củ như khoai lang, khoai tây, đu đủ... ngoài ra để cho ngon một số