

Phần thứ hai

**VĂN HÓA TRUYỀN THỐNG
CỦA ĐỒNG BẰNG SÔNG CỬU LONG**

I. PHONG TỤC, LỄ HỘI ĐẶC SẮC

***Chon Chnam Thmây (lễ hội vào năm mới) của người Khơ-me**

Lễ vào năm mới của người Khơ-me, mang ý nghĩa là mừng thêm một tuổi, tương tự như Tết Nguyên đán của người Việt, với hy vọng năm mới đến sẽ đem lại những điều may mắn. Được diễn ra vào giữa tháng 4 dương lịch (tháng 3 âm lịch), không cố định ngày, hàng năm đều do các nhà thiên văn bói toán ấn định, tính theo vòng quay trái đất quanh mặt trời trong một năm sẽ định ra được ngày, giờ cụ thể trong năm đó. Đến khi có được ngày, giờ cụ thể và tới thời gian đó, bà con ăn mặc đẹp, đem nhang đèn đến chùa làm lễ đón Giao thừa, sau giờ phúc đó sẽ bước vào năm mới và được tổ chức đón tết trong 3 ngày cụ thể như sau:

Ngày thứ nhất gọi là Thngay Chon Chnam Thmây (ngày vào năm mới), bà con làm cơm đi chùa vào buổi sáng và buổi trưa để dâng đến các vị sư, được nghe các vị chúc tụng năm mới. Đêm lại, nghe các vị sư tụng kinh cầu an năm mới, cầu cho “Quốc thái dân an” và hưởng được 4 pháp của đức Phật (sống lâu, sắc đẹp, an vui và sức mạnh), rồi được nghe các vị thuyết pháp về ý nghĩa của lễ Chon Chnam Thmây và sau đó thanh niên nam nữ cùng nhau múa hát trước sân chùa.

Ngày thứ hai gọi là Thngay Von-boch cũng giống như ngày thứ nhất vẫn làm cơm đi chùa dâng đến các vị sư và lắng nghe các vị chúc tụng, cầu an, thuyết pháp giảng đạo, rồi các thanh niên nam nữ vui chơi trước sân chùa.

Ngày thứ ba gọi là Thngay Lơn-săk (ngày thêm tuổi), mới là ngày chính cũng là ngày cuối tết, tương tự như hai ngày đầu, nhưng ngày này bà con đều đến đông đủ để làm lễ Cầu siêu cho người thân đã quá cố, để vong linh của họ sớm được siêu thoát. Buổi chiều mọi người cùng nhau làm lễ tắm tượng Phật để tỏ lòng tưởng nhớ và biết ơn đức Phật, đồng thời cũng để rửa những điều không may của năm cũ để sang năm mới vạn sự như ý. Tết Chon Chnam Thmây được kết thúc.

***Xen Đonta (lễ ông bà) của người Khơ-me**

Lễ hội được tổ chức hàng năm vào ngày 29, 30 tháng 8 âm lịch hàng năm, nhằm tưởng nhớ công ơn cha mẹ, họ hàng và người thân đã quá vãng. Lễ được diễn ra trong 2 ngày:

- Ngày thứ nhất gọi là Xen Đonta (cúng ông bà), vào ngày 29 tháng 8 âm lịch, tại mọi gia đình làm một mâm cơm thơm tất, thắp nhang đèn, mời anh em họ hàng bạn bè lại cùng cúng, khấn vái, mời những linh hồn người thân đã vãng về ăn uống.

- Ngày thứ hai gọi là Bonh Phchum Banh (lễ hội linh) vào ngày 30 tháng 8 âm lịch, ngày này là ngày hội của những linh hồn người thân đã quá cố đều hội tụ về chùa. Vì thế tất cả gia đình người Khơ-me đều làm cơm đi chùa, mời các vị sư tụng kinh cầu siêu và nhận hồng phúc mà

con cháu dâng cúng hôm nay để sớm được siêu thoát. Xen Dònta được kết thúc tại đây.

*** Óoc Om Bok (Lễ cúng trăng) của người Kơ-me**

Trong lễ hội người ta lấy cốm dẹp trộn với đường, dừa rồi vắt thành cục nhỏ kèm theo một trái chuối đưa vào miệng các trẻ em từ 2 tuổi trở lên và để cho trẻ cầu nguyện những ước mơ của mình. Ngoài ra còn mang ý nghĩa mừng cơm mới vào những ngày trăng sáng mưa gió chấm dứt, nước từ từ rút xuống, mở đầu cho một mùa khô. Đồng thời cũng để tưởng nhớ đến công ơn Mặt trăng, được người dân Kơ-me coi như là một vị thần điều tiết mùa màng nên còn gọi là “lễ cúng trăng”, được tổ chức hàng năm vào ngày 15 tháng 10 âm lịch. Trong đó có tổ chức các môn thể thao giải trí như đua ghe Ngo, thuyền bầu, các trò chơi và biểu diễn nghệ thuật truyền thống.

***Hội đua ghe Ngo của người Kơ-me**

Ghe Ngo có chiều dài khoảng 24m, ngang 1,2m; mũi và lái đều cong, được trang trí hoa văn Kơ-me, đầu ghe vẽ hình con thú. Mỗi chiếc ghe Ngo đều có sự đóng góp công sức và tiền bạc của bà con trong phum sóc. Ghe được bảo quản ở chùa, hàng năm chỉ đưa xuống nước một lần trong ngày lễ hội vì vậy lễ hạ thủy rất công phu và tốn kém.

Trước ngày hội, mọi người đều tập dượt công phu, trước tiên là bơi trên bờ, sau đó bơi dưới nước. Người được chọn ngồi mũi để chỉ huy thường là người có uy tín trong phum sóc. Hội đua ghe Ngo thu hút đông đảo người dân trong và ngoài tỉnh tham gia trong tiếng reo hò vang dội cổ vũ cho cuộc đua.

Ngoài ra còn nhiều lễ hội khác như: Lễ Dâng y cà sa, lễ Cầu an, lễ Chúc thọ, lễ Phật định, Phật đàn,...

***Lễ cúng miếu của người Việt và người Hoa**

Lễ cúng miếu mang tính dân dã, cả nam nữ, già trẻ đều có thể đến cúng lạy. Lễ vật cúng kiến biểu hiện cho tấm lòng của bà con trong xóm.

Chương trình lễ cúng miếu là chương trình lễ Kỳ Yên thu gọn. Tùy theo đối tượng của miếu thờ phụng, có thể chia ra làm ba loại lễ cúng miếu: lễ cúng miếu Ông, lễ cúng miếu Cô Hồn, lễ cúng miếu Bà.

Lễ cúng miếu Ông: miếu Ông là miếu thờ các vị nam thần xuất phát từ văn hoá Hán - Việt, gồm có Quan Công, Thổ Địa, thần Nông. Nghi lễ cúng miếu Ông là nghi lễ Nho giáo, gồm có các lễ: Thỉnh Tro (thỉnh lư hương từ đền thờ chính về miếu, mang ý nghĩa thỉnh thần về dự lễ), cúng Tiên Yết, Chánh Cúng, cúng Tiên Sư, Tiên Vãng (tức là những bậc đàn anh có công với xóm ấp, những người đứng ra lập miếu). Những nơi có điều kiện có thể dùng nghi thức tế với nhạc lễ, lễ sanh,... thay vì dùng nghi thức cúng vái bình thường. Trừ những nơi thờ Quan Công phải có ba ngày vía (vía sanh ngày 13 tháng giêng âm lịch, vía tử ngày 13 tháng 5, vía hiển thánh ngày 23 tháng 6) còn các miếu thờ Thổ Địa hoặc Thần Nông chỉ có hai ngày lễ hội là lễ xuân tế hay lễ thu tế, lễ Hạ Điền và lễ Thượng Điền. Các ngày vía này thường không thống nhất mà do các địa phương quy định.

Lễ cúng miếu Cô Hồn: chương trình cúng miếu Cô Hồn cũng giống như chương trình cúng miếu Ông. Ngoài ra khi

cúng miếu Cô Hồn còn phải mời các nhà sư đến tụng kinh cầu siêu và khải thực cho Cô Hồn. Mỗi năm có ba lễ cúng Cô Hồn: rằm và 16 tháng giêng, rằm và 16 tháng 10 và đặc biệt nhất là rằm và 16 tháng 7 âm lịch là ngày xá tội vong nhân, không thể nào thiếu được.

Lễ cúng miếu Bà: tại Vĩnh Long có nhiều miếu thờ Thất Thánh Nương Nương, Ngũ Hành Nương Nương, Thiên Hậu Thánh Mẫu, ... nhưng đều áp dụng nghi lễ cúng miếu nữ thần Thiên Yana. Chương trình cúng miếu Bà gồm các nghi thức: lễ thỉnh Đất và Nước, lễ cúng Tiên Sư, Tiên Vãng, lễ Tiên Yết, lễ Chánh Cúng. Đặc biệt, vì nữ thần Thiên Yana thuộc tín ngưỡng Chăm nên trước kia có tục mời thầy cúng đến rồi mời, múa dâng lễ. Các nghi tiết này đều có dàn nhạc lễ diễn đầu. Nhiều nơi khi cúng miếu Bà còn mời sư đến tụng kinh cầu an.

Lễ hội làng xóm ở các đình, miếu vừa mang tính chất tín ngưỡng, vừa mang tính chất tri ân, cũng là dịp để bà con xóm làng vui chơi, thắt chặt tinh thần đoàn kết. Ở khía cạnh nào đó, hình thức diễn xướng của lễ hội vừa có chức năng nghi lễ, lại vừa có chức năng nghệ thuật, đáp ứng yêu cầu hội hè của bà con trong làng, trong xóm. Bên cạnh đó, do tính chất dân dã của đình miếu ở địa phương đã khiến các lễ hội này thu hút nhiều khách đến hành hương lễ bái.

*** Lễ Kỳ Yên của người Việt và người Hoa**

Chương trình lễ Kỳ Yên thường kéo dài hai ngày một đêm, gồm có các nghi lễ chính là: lễ thỉnh sắc thân; lễ tế Thần Nông, cúng miếu, liệt sĩ; lễ Túc yết; lễ Chánh tế; lễ

cúng Tiên hiền, Hậu hiền, Hội viên quá vãng; lễ đưa sắc thần. Mục đích của lễ kỳ yên là tế thần Thành Hoàng để cầu quốc thái dân an, xóm làng thịnh vượng, no ấm.

Các đình đều thờ Tiên hiền, Hậu hiền là những người có công quy dân lập làng hoặc bỏ tiền của xây dựng các công trình phúc lợi công cộng đầu tiên để lại gương soi cho đời sau. Cho nên nói chung, lễ Kỳ Yên mang ý nghĩa là ngày giỗ hội của làng.

Các nghi lễ thường giống nhau, gồm một tiết mục dâng hương, ba lần dâng rượu, một lần dâng trà. Cuối một nghi lễ đều có một bài văn tế thay cho lời khấn, nội dung gồm những lời tán dương thần thánh và lời cầu nguyện của dân làng. Khi tế lễ phải có dàn nhạc cụ gõ nhịp gồm: mõ, chiêng, trống, chuông.

Trong thực tế, ở lễ Kỳ Yên thì phần “lễ” chiếm phần quan trọng hơn phần “hội”. Các đối tượng cúng lễ là một tập hợp thần linh đông đảo không chỉ riêng có thần Thành Hoàng bốn cảnh.

Lễ Kỳ Yên là dịp để dân làng họp mặt, bàn chuyện gia đình yên ấm, vui chơi. Xưa kia, ở các đình còn có tục cứ ba năm đáo lệ tổ chức hát bội, cúng thần giúp vui bá gia, bá tánh. Những tục lệ này nhằm thắt chặt tình cộng đồng. Còn hát xướng trong ngày lễ Kỳ Yên không phải là văn nghệ bình thường mà mang nội dung nghi lễ. Chương trình văn nghệ phải có nội dung đạo lý, kết thúc có hậu.

Lễ Kỳ Yên còn là dịp để các nghệ nhân thể hiện sự khéo léo như chằm hoa, kết quả. Buổi lễ cũng là dịp cho người làm vườn giới thiệu các loại cây trái mới, người làm ruộng giới thiệu các giống nếp ngon qua tài nữ công của

chị em phụ nữ. Tuy nhiên, tiệc tùng trong ngày lễ Kỳ Yên chỉ mang tính liên hoan, vui vẻ, hoàn toàn không có tục “chiếu trên, chiếu dưới” uống rượu nhậu nhẹt.

***Lễ hội Đấu đèn của người Hoa**

Chùa Ông có nhiều lễ hội trong năm, nhưng tiêu biểu nhất là ngày vía Quan Thánh Đế quân được tổ chức vào ngày 26 tháng 6 âm lịch và ngày vía Thiên Hậu Thánh Mẫu được tổ chức vào ngày 23 tháng 3 âm lịch. Trong các ngày vía đó, đông đảo bà con người Hoa và dân làng địa phương đến tham dự tạo nên một không khí rất sinh động và vui tươi. Người đi lễ đều thành kính dâng hương, thể hiện ước vọng an lành, bình an trong cuộc sống. Cạnh lễ chính, Ban trị sự chùa còn tổ chức đấu giá đèn lồng, múa lân, sư, rồng, hội diễn văn nghệ... tạo được một không khí sinh hoạt văn hóa lành mạnh và sân chơi bổ ích cho địa phương.

Đấu đèn là một trong những nét văn hóa đặc sắc của người Hoa được lưu giữ và phát triển đến ngày nay. Nó có nguồn gốc từ rất lâu đời, được các thế hệ người Hoa lưu giữ và bảo tồn trong nhiều thế kỷ qua. Tục đấu giá đèn lồng thường không theo định kỳ, có khi năm ba năm không tổ chức. Nhưng cũng có nơi tổ chức hàng năm. Thông thường, tập tục này ít khi được tiến hành riêng biệt mà hay tổ chức theo một ngày kỷ niệm nào đó.

Mục đích của việc tổ chức đấu giá đèn lồng nhằm làm tăng thêm sinh khí cho các ngày lễ hội, tạo sự vui tươi, tình đoàn kết trong cộng đồng. Ngoài ra, nó còn mang ý nghĩa từ thiện. Số tiền đấu giá được đều dùng vào việc công đức như: xây nghĩa trang, trường học, giúp đỡ trẻ mồ

côi... Tục đấu giá đèn lồng thường được tổ chức vào các ngày thành lập chùa, thành lập trường, hội, các ngày vía Bà, vía Quan Thánh Đế quân... Người Hoa làm đèn lồng rất đẹp, mỗi đèn đều có tên riêng: đèn Thiên Hậu Thánh Mẫu, đèn Quan Thánh Đế, đèn Phước Đức Chính Thần... Đèn cao khoảng 60cm, chu vi khoảng 40cm, hình trụ có 6 mặt, mỗi mặt là một miếng kính, có vẽ hình phong cảnh, núi sông, mai, điều, trúc, sen... và kèm theo những câu chúc phúc bằng chữ Hán như: “Sinh ý hưng long”, “Hiệp gia bình an”, “Tài lai lộc tấn”... Sáu góc đèn là hình 6 con rồng được thếp vàng lộng lẫy, đầu chầu vào nhau, 6 đuôi rồng hơi dang ra, tạo thế chân đèn, các cạnh xung quanh đều treo tròn teng các miếng ngọc bội màu xanh và nơ màu đỏ, phía dưới cùng treo lủng lẳng một miếng thẻ bằng nhựa màu vàng ghi chữ đỏ tên từng loại đèn, phía trong gắn một bóng đèn tròn, khi đèn nóng thì lồng đèn tự động xoay từ từ. Người Hoa quan niệm: đấu được đèn, là vinh dự cho mình, cho gia đình và cho cả làng xóm. Người ta cũng tin khi đấu được đèn, rước đèn về nhà là một sự may mắn, bình an, sẽ làm ăn phát đạt...

Đấu giá đèn lồng luôn là sự kiện sau cùng của lễ hội. Khi các nghi thức của ngày lễ được cử hành xong là cuộc đấu giá đèn lồng bắt đầu. Mọi người tập trung ở chính diện của hội quán. Tất cả các đèn lồng đều được treo lên trần theo thứ tự giá khởi điểm từ thấp đến cao. Tùy theo địa phương thờ vị thần nào là chính thì giá của đèn lồng mang tên vị thần đó sẽ cao. Ngoài ra, cũng tùy thuộc vào tâm lý của từng người. Người nào thích vị thần nào thì cho giá đèn đó cao để quyết tâm đấu được. Đa phần chiếc đèn mang tên Quan Thánh Đế quân là có giá cao nhất.

Giờ đấu đèn đến, người trong hội quán của địa phương bước lên bục, giới thiệu dẫn chương trình bằng tiếng Hoa và tiếng Việt về mục đích, ý nghĩa của việc đấu đèn, cách thức đấu đèn. Người trong Ban Trị sự của Hội quán đứng ra điều khiển buổi đấu giá. Từng loại đèn được đọc tên, nêu giá khởi điểm. Một người nữa đứng kế bên, chờ đếm số lần định giá. Mọi người bàn tán xôn xao, xầm xì to nhỏ khi người điều khiển cho biết giá, mọi người hớn hở reo hò, những cánh tay nối nhau giơ lên... Cứ thế, giá mỗi chiếc đèn ngày càng được tăng cao cho đến khi không còn ai trả hơn thì chiếc đèn đó thuộc sở hữu của người đặt giá cao nhất.

Thông thường, những người tham gia đấu đèn ít khi là những cá nhân mà là một tập thể, đại diện cho một tỉnh, một xóm, một phường... Người thắng cuộc sẽ được trang trọng mời lên phía trên để nhận đèn, được xưng tên họ, quê quán, đại diện cho địa phương nào, đơn vị nào..., và người trao đèn, phần nhiều là khách mời ở các ban, ngành, đoàn thể, chính quyền địa phương... Cảnh trao đèn diễn ra rất long trọng với tiếng hò reo, vỗ tay tán thưởng của mọi người. Cứ thế, buổi lễ tiếp tục diễn ra cho đến khi chiếc đèn cuối cùng được đấu xong. Giữa các lần đem đèn ra đấu giá có thể có một vài tiết mục văn nghệ để tăng thêm phần hào hứng cho buổi lễ. Và cũng để cho những cá nhân, đơn vị thua cuộc ở lần đấu trước củng cố lại niềm tin để có thể thắng cuộc ở lần sau.

Buổi lễ kết thúc, Ban quản trị hội quán tổng kết số tiền đấu giá được và thông báo số tiền đó sẽ được sử dụng vào những mục đích gì, hỗ trợ cho các đơn vị, cá nhân nào.

yết với nghi thức đơn giản được tiến hành tại lăng. Mọi người dân trong vùng, từ những ngày trước đã góp tiền làm lễ cúng Ông. Đóng góp nhiều hay ít là tùy tấm lòng của từng gia chủ ngư dân, mà không có một sự bắt buộc nào, và cũng không có sự phân biệt giữa người đóng tiền nhiều hay ít, có đóng tiền hay không đóng tiền. Đêm đầu tiên của lễ hội này có một nghi thức không hoàn toàn bắt buộc, tùy theo ban tổ chức. Đó là lễ hội cầu an. Ông chánh bái và phó chánh bái quay mặt vào điện thờ khẩn vái, xin sự chứng kiến của Na n Hải ngọc tôn thần. Ông phó chánh bái đội tờ số xin cầu an lên đầu, quỳ lạy. Tám nhà sư quỳ thành hai hàng ở phía sau, rồi đứng lên tụng kinh làm lễ cầu an cho vạn lạch. Lá số cầu an được đem đốt vào cuối buổi lễ.

Sáng hôm sau là nghi thức nghinh Ông. Nghi thức này được tiến hành với sự tham gia của đông đảo tất cả ngư dân trong vạn chài. Dẫn đầu đoàn người ra khơi nghinh Ông gồm có ông chánh bái và phó chánh bái. Theo sau có 4 học trò lễ, 4 đào thài (2 đào nam và 2 đào nữ), 8 người mang bát bửu, chấp kích, một người vác cờ có chữ Nam Hải, bốn người khiêng long đình, hai người cầm lọng, một người vác cờ lớn, cùng với phường bát âm. Tất cả những người này khiêng long đình, cùng tất cả đồ lễ, từ lăng thờ cá Ông tiến ra cửa sông để xuống một ghe riêng đã được chọn sẵn, gọi là ghe lễ. Thông thường chiếc ghe được chọn là ghe của gia chủ song toàn nhất trong vạn, không có vướng mắc gì, làm ăn phát đạt và phải là ghe mang số chẵn, trên ghe này có một bàn bày các lễ vật, gồm một con heo quay, hai đĩa lòng heo (một đĩa sống, một đĩa chín),

một đĩa bánh hời, cùng hoa quả. Hai bên cạnh con heo quay là 12 chiếc chén (bát) cùng 12 đôi đũa. Sau ghe lễ là ghe chở đoàn múa lân. Tiếp sau hai ghe này là tất cả một đoàn ghe gồm hàng trăm chiếc của ngư dân trong vịnh. Trên từng chiếc ghe đều có bày đồ lễ cúng. Tất cả cùng tiến ra ngoài biển khơi, để làm lễ rước Ông. Cả ghe lễ, ghe chở đoàn múa lân và các ghe chở ngư dân, đều có thả một sợi dây xuống nước, ở cuối sợi dây có buộc một chùm giẻ ngũ sắc. Khi cả đoàn ghe ra tới chỗ giáp nước (nơi nước sông và nước biển gặp nhau) cả đoàn ghe lượn quanh nhiều vòng. Ông chánh bái bắt đầu đọc "Ông lên vọi". Ngư dân tin rằng, năm nào đoàn ghe ra khơi nghinh Ông mà gặp "Ông lên vọi", coi như là năm đó vịnh lạc gặp may mắn, làm ăn phát tài. Trường hợp không thấy tăm tích gì sau lượn vòng nhiều bận, ông chánh bái sẽ xin keo âm dương. Nếu trong một hai đồng tiền tung lên, rơi xuống mặt đĩa mà có chiếc úp chiếc ngửa thì coi như ông Nam Hải đã chấp thuận lòng thành của ngư dân. Liền ngay đó, tức là lễ rước lên một hồi tù và vang động một vùng biển, và bắt đầu đốt pháo. Tất cả hàng trăm chiếc ghe đi sau ghe lễ đều đốt pháo theo. Sự hứng khởi tốt độ của ngư dân lúc này đã khiến tất cả các ghe chạy ào ào hỗn độn. Có ghe va chạm vào các ghe khác, không sao, người dân chấp nhận sự ồn ào và hỗn độn này. Đoàn ghe nghinh Ông náo nức quay trở về bến. Đi đầu vẫn là chiếc ghe lễ. Tới bến người ta khiêng long đình, hương án và tất cả các đồ lễ lên bờ, rước về lăng. Tới lăng, người chánh bái, cùng phó chánh bái khiêng bát hương vừa mang ra khơi nghinh Ông, đặt lại bàn thờ. Sau khi làm các nghi thức an vị và các thủ tục

khấn vãi, lễ nghinh Ông chấm dứt. Ngư dân tin rằng ông Nam Hải đã về ngự tại điện thần, chúng giám lòng thành của họ.

Sau đó, lễ tế Tiên hiền, Hậu hiền bắt đầu. Lễ vật cúng Tiên hiền là món mặn, như mọi đám giỗ tổ tiên, gồm 4 mâm xôi (3 mâm xôi trắng, một mâm xôi đỏ). Sau một hồi chiêng, một hồi trống và nhạc lễ, ông chánh bái và phó chánh bái cùng các bồi tế dâng lễ nến và hoa. Sau đó, dâng thức ăn, dâng rượu và đọc văn tế tiên hiền xin vong hồn tổ tiên cùng các cô hồn cùng về chung hưởng.

Nghi thức xây chầu đại bội là nghi thức không cố định, nghĩa là phụ thuộc vào ban tổ chức năm ấy có mời đoàn hát hội hay không? Trước khi vào xây chầu, các đào thai lạy trước điện thờ ông Nam Hải. Lễ vật tại bàn thờ lúc này là một con lợn trắng, đã mổ, cạo sạch lông, quay đầu về phía bàn thờ Ông, bát huyết đặt bên cạnh, lá mỡ chà phủ lên đầu con lợn. Người cầm chầu là ông chánh bái. Dân cúng ở trong vạ chầu ngồi xem hát bội ở ngay nhà võ ca. Các đào thai hát, múa dân chúng xem, cùng với nghĩa hát cho ông Nam Hải vui lòng.

Nghi thức lễ chánh tế được tiến hành vào giữa đêm ngày 16 tháng 6 (âm lịch), vào lúc giao điểm giữa hai ngày. Sau các nghi thức thông thường như cử soát tế vật, tỵ vị, chỉnh y, ban tổ chức chọn một người có tuổi, có đức độ song toàn, được mọi cư dân trong vạ lạch kính trọng, làm nhiệm vụ khai mỗ, kế đến là nghi thức khai chiêng, rồi khai trống. Ban nhạc cụ này đều được đánh theo hồi, theo nhịp đã quy định. Khi dứt nhịp trống thì dàn nhạc lễ bắt đầu nổi lên. Ông bồi tế dâng nến, hoa cho ông chánh bái.

Ông này giờ mấy nén nhang trong tay lên ngang trán, vừa đọc vừa khấn.

Sau đó, ông thắp nhang lên bàn thờ. Theo sau học trò lễ là các đào thải, vừa đi từ trái sang phải theo chiều kim đồng hồ quanh điện thần, vừa hát những câu hát chúc thần. Tiếp theo là nghi thức dâng rượu. Các học trò lễ nhận rượu từ tay ông chánh bái bước lên dâng thần. Các đào thải vừa đi phía sau học trò lễ, vừa hát chúc thần. Sau tuần rượu thứ nhất vị chánh tế bắt đầu đọc tế văn ông Nam Hải.

Sau khi đọc tế văn xong, ông chánh tế lại dâng tiếp tuần rượu thứ hai, rồi tuần rượu thứ ba cùng lời khấn. Sau khi dâng trà, bốn đào thải vái lạy trước bàn thờ ông. Cuối cùng là nghi thức đốt văn tế. Tất cả, ban khánh tiết, học trò lễ, đào thải vái lạy Ông lần cuối. Nghi thức chánh tế kết thúc, đồng thời cũng là kết thúc lễ hội Nghinh Ông của người dân vạn lạch.

*** Lễ hội Làm chay ở Tâm Vu**

Nhằm duy trì và phát huy tập tục truyền thống địa phương, hàng năm nhân dân thị trấn Tâm Vu (Châu Thành, Long An) tổ chức lễ hội Làm chay vào thời điểm trung tuần tháng Giêng âm lịch (ngày 16 tháng 1). Đây là ngày lễ hội dân gian cổ truyền mang bản sắc riêng của nhân dân địa phương. Mục đích chính của lễ hội là khôi phục các giá trị truyền thống dân gian, cầu mong mưa thuận gió hòa, nhân dân sống trong cảnh thái bình, an tâm lao động sản xuất đạt vụ mùa bội thu.

Khu hành chính lễ chính tại đình Tân Xuân. Trước đó, thanh niên trai tráng trong vùng đã dựng sân khấu lễ hội.

Ông Tiêu diện Đại sĩ - biểu hiện cho vụ mùa bội thu được thiết kế trước khoảng một tuần. Trước khi lễ diễn ra, một đoàn người thỉnh Ông Tiêu từ Linh Phước tự về chùa Ông để một đêm sau đó rước về đài Chiến sĩ. Tại Giàn Ông Tiêu (Giàn thí thực) một con heo quay (lớn nhỏ tùy theo năm vụ mùa có bội thu) được bày ra cùng bánh trái, nhang đèn. Bên ngoài sân lễ, các hoạt động khác diễn ra sôi nổi. Dưới nước ghe đang được trang trí lộng lẫy di rước vong linh bá tánh ở sông Tầm Vu. Trên bộ thì đoàn Tam Tạng đi thỉnh kinh theo quan niệm tâm linh là nhằm đánh động yêu quái trừ tà ma, bệnh tật cho dân lành... Sau đó tất cả các đoàn tập trung về khu hành lễ chính.

Đúng 24 giờ đêm ngày 16 tháng 1 là xô giàn Ông Tiêu. Người đi lễ tranh nhau giành đồ cúng mong tìm được chút lộc đầu năm. Ai tranh được cái lưỡi của Ông Tiêu là năm đó làm ăn phát tài nên mọi người chen nhau tìm. Sau 24 giờ, mọi nghi lễ đã xong xem như bá tánh đã chứng cho tấm lòng của người dân thị trấn Tầm Vu, một tàu tổng gió sẽ đưa ra sông cho mọi thứ trở về chốn cũ.

Theo tín ngưỡng của nhân dân địa phương, tháng Giêng là tháng hội hè, vụ mùa gặt hái đã xong bà con có của ăn của để nên tổ chức cúng tế cho vong linh bá tánh. Ngày hội Làm chay đã trở thành một tập tục lâu đời để con em người Tầm Vu có dịp hội tụ cùng nhau.

• Lễ hội Gò Tháp - nét văn hoá đặc sắc

Lễ hội Gò Tháp là lễ hội lớn và quy mô nhất Đồng Tháp, tổ chức mỗi năm 2 lần vào tháng 3 và tháng 11 âm lịch. Từ 10 năm nay lễ hội Gò Tháp đã trở thành một lễ hội

tâm cơ ở các tỉnh Nam Bộ. Cứ mỗi độ lễ hội, dường như nhịp sống của người dân huyện Tháp Mười cũng khác đi, cũng hồi hả, nhộn nhịp theo từng đoàn khách thập phương từ các nơi lũ lượt kéo về với đủ mọi phương tiện: tàu, ghe, xe lam, xe khách...

Lễ hội ở Gò Tháp có 2 phần rõ rệt: phần nghi thức cúng lễ và phần hội hè. Ngoài các lễ cúng chính trong mỗi kì hội như cúng Bà Chúa xứ, cúng Thiên hộ Dương, Đốc binh Kiều còn có một số lễ phụ khác như: cúng Thần nông, lễ cầu an, lễ thỉnh sinh... Mỗi nội dung lễ cúng có nghi thức hành lễ không giống nhau nhưng có nét chung nhất là đều có bài văn tế do bộ lão chánh bái vừa đọc vừa diễn; kèm theo là các tiết mục lễ nghi phụ họa như: dàn nhạc lễ réo rất, dâng trà, rượu, hương... Nội dung văn tế là ca ngợi công đức của các bậc tiền nhân hay cầu khẩn đất trời cho quốc thái dân an, mưa thuận gió hòa, mùa màng bội thu. Trong khi đó, phần hội hè có nhiều tiết mục vui chơi giải trí rất hấp dẫn như múa hát, trò chơi dân gian, hát bội, đấu võ... khiến bạn như quên đi những lo toan của cuộc sống hàng ngày để hoà vào không khí lễ hội nô nức, rộn ràng vui tươi...

*** Hội đình Định Yên**

Đình Định Yên được xây dựng vào năm Canh Tuất 1909 tại ấp An Lợi A, xã Định Yên, huyện Lấp Vò, tỉnh Đồng Tháp để ghi nhớ công ơn ông Phạm Văn An, người đầu tiên khai hoang lập ấp nơi đây.

Hàng năm vào các ngày 16, 17 tháng 4 và 15, 16 tháng 11 âm lịch, tại đây diễn ra lễ cúng đình rất long trọng để

tưởng nhớ ông Phạm Văn An và những người có công khai hoang, lập nên làng xã. Nếu đến thăm đình Đình Yên vào đúng dịp này, bạn sẽ được chứng kiến đầy đủ những nghi thức truyền thống của một hội cúng đình như: đội kỵ mã, đội lân, đội lính hầu, học trò lễ, chiêng, trống, nhạc, lễ...

*** Lễ giỗ cụ Phó bảng Nguyễn Sinh Sắc**

Di tích cụ Phó bảng Nguyễn Sinh Sắc nằm cạnh chùa Hoà Long, ngay trong nội ô của thị xã Cao Lãnh, tỉnh Đồng Tháp.

Hàng năm cứ vào ngày 27 tháng 10 âm lịch, bà con xa gần ở các tỉnh Đồng bằng sông Cửu Long và các nơi hội tụ về đây tổ chức lễ giỗ cụ Phó bảng Nguyễn Sinh Sắc trong không khí trang nghiêm, trọng thể, đông vui như một ngày hội lớn mang đậm bản sắc văn hoá dân tộc.

*** Hội đình Tân Phú Trung**

Cách thị trấn Châu Thành 17km, đình Tân Phú Trung tọa lạc trên khuôn viên rộng 3.000m², giữa một vùng quê trù phú, cây trái xum xuê của xã Tân Phú Trung, tỉnh Đồng Tháp. Là một trong những ngôi đình cổ của Đồng Tháp, đình được xây dựng vào giữa thế kỷ XIX và được vua Tự Đức phong sắc Thành Hoàng Bốn Cảnh vào ngày 16 tháng 4 năm 1858 âm lịch. Nghi thờ trước thờ Quan Thánh Đế, nghi thờ sau ở giữa thờ Thành Hoàng bốn cảnh và hai bên thờ những người đã đóng góp công lao cho đình làng.

Hàng năm, hội cúng đình được tổ chức vào các ngày từ 10 đến 17 tháng 4 âm lịch (năm chẵn) hoặc các ngày 12, 13

tháng 5 âm lịch (năm lẻ) để suy tôn Thành Hoàng và những người có công lập làng. Vào dịp này, nhân dân trong xã và các xã lân cận đến dự rất đông vui, tấp nập, cùng nhau cầu nguyện mưa thuận gió hoà, mùa màng thắng lợi. Đây là một nét đẹp văn hóa, giúp cho bà con gần gũi và đoàn kết hơn.

*** Lễ hội chiến thắng Ấp Bắc**

Ngày 2 tháng 1 dương lịch hàng năm, tại di tích xã Tân Phú, huyện Cai Lậy tỉnh Tiền Giang. Trận Ấp Bắc là trận đánh lịch sử, bẻ gãy các chiến thuật trực thăng vận, thiết xa vận của Mỹ. Người dân tổ chức lễ hội nhằm ghi nhớ và biết ơn các thế hệ đi trước đã dùng máu xương của mình để dành lại hòa bình cho thế hệ sau. Các năm chẵn được tổ chức quy mô lớn, có các lực lượng vũ trang và hàng vạn đồng bào tham gia, đây là dịp giáo dục truyền thống và giao lưu văn hóa.

*** Lễ hội Nam Kỳ khởi nghĩa**

Diễn ra ngày 23 tháng 11 hàng năm, tại đình Long Hưng, huyện Châu Thành, tỉnh Tiền Giang.

Ngày 23 tháng 11 năm 1940, trong cuộc khởi nghĩa Nam Kỳ, đình Long Hưng là trụ sở của Ủy ban khởi nghĩa tỉnh Mỹ Tho, lá cờ đỏ sao vàng đầu tiên được treo tại đình này. Các năm chẵn, lễ hội được tổ chức quy mô lớn, có cắm trại, mít tinh, biểu diễn văn nghệ, thi làm bánh, chưng nghi...

*** Lễ giỗ anh hùng dân tộc Trương Định**

Diễn ra vào ngày 20 tháng 8 dương lịch hàng năm.

Bình Tây Đại nguyên soái Trương Định tuần tiết ngày 20 tháng 8 năm 1864. Lễ giỗ được tổ chức tại đền thờ Trương Định (tại thị xã Gò Công), đình Gia Thuận (huyện Gò Công Đông, tỉnh Tiền Giang) với quy mô lớn, khách nhiều tỉnh hàng năm đều về dự lễ. Ở thị xã Gò Công có thêm lễ rước linh và dâng hoa tại tượng đài anh hùng dân tộc Trương Định.

*** Lễ giỗ anh hùng dân tộc Thủ khoa Nguyễn Hữu Huân**

Diễn ra vào rằm tháng tư âm lịch hàng năm.

Thủ khoa Nguyễn Hữu Huân bị giặc Pháp xử chém tại quê nhà (xã Mỹ Tịnh An, huyện Chợ Gạo, tỉnh Tiền Giang). Lễ giỗ được tổ chức tại đền thờ Nguyễn Hữu Huân, thuộc xã Hoà Tịnh, huyện Chợ Gạo. Hàng năm đều có các ban ngành trong và ngoài tỉnh, nhân dân trong huyện, học sinh các trường và bà con dòng tộc về dự lễ.

*** Lễ giỗ Tứ Kiệt**

Diễn ra vào ngày 25 tháng chạp âm lịch hàng năm.

Tứ Kiệt là 4 vị anh hùng: Nguyễn Thanh Long, Trần Công Thận, Trương Văn Rộng, Ngô Tấn Đức, bị giặc Pháp xử chém ngày 14 tháng 2 năm 1871 tức ngày 25 tháng chạp năm Canh Ngọ. Lễ giỗ được tổ chức tại Lăng Tứ Kiệt (thị trấn Cai Lậy, tỉnh Tiền Giang). Các năm chẵn, lễ giỗ được tổ chức quy mô, có các ban ngành trong tỉnh tham gia.

*** Lễ hội Nguyễn Đình Chiểu**

Lễ hội Nguyễn Đình Chiểu mang ý nghĩa văn hóa - lịch sử được tổ chức vào ngày 1 tháng 7 hàng năm

tại cụm đền thờ, mộ nhà thơ tại xã An Đức, huyện Ba Tri, tỉnh Bến Tre với hàng ngàn người tham dự. Thường trong dịp này, có những đoàn khách của tỉnh bạn, của một số ngành Trung ương về cùng tham dự. Từ 1975 sau ngày giải phóng đến nay, chính quyền địa phương với sự hỗ trợ của Bộ Văn hóa – Thông tin đã đầu tư công sức, tiền bạc để tôn tạo khu vực này thành một di tích lịch sử có giá trị mang ý nghĩa giáo dục về tinh thần yêu nước, thương dân. Nguyễn Đình Chiểu không chỉ là một nhà thơ có tầm cỡ của nửa sau thế kỷ XIX, mà còn là một nhà giáo, một thầy thuốc giàu tâm huyết, ông là một tấm gương sáng ngời cho các thế hệ mai sau.

***Lễ hội Lăng Ông ở Trà Ôn**

Lăng Ông - theo cách gọi đã quen thuộc từ nhiều đời của người dân địa phương, là khu di tích văn hóa lễ hội đình thần, tọa lạc tại giồng Thanh Bạch thuộc ấp Mỹ Hòa, xã Thiện Mỹ, cách thị trấn Trà Ôn (tỉnh Vĩnh Long) khoảng 2km. Đây là nơi phần mộ và miếu thờ phụng để tri ân, cầu phước bởi công đức của một ông quan triều đình nhà Nguyễn là ông Nguyễn Văn Tồn. Khu lăng mộ, miếu thờ này đã được Bộ Văn hóa - Thông tin công nhận là di tích văn hóa.

Hiện nay ngày giỗ đầu tháng Giêng hàng năm, được gọi là Lễ hội Lăng Ông, mang ý nghĩa cầu phước vào những ngày xuân và quan Thống chế Điều bát Nguyễn Văn Tồn trở thành vị phúc thần của bà con ba dân tộc: Kinh, Khơ-me, Hoa.

Đây cũng là địa chỉ du lịch văn hóa lễ hội đình làng truyền thống, đã được du khách thập phương ghé đến

thường ngoạn phong cảnh, thắp hương cầu may và được xem nhiều hoạt động văn hóa nghệ thuật dân gian, làm phong phú thêm nhu cầu tâm thức, tâm linh và nâng cao vốn hiểu biết về văn hóa các vùng quê thuộc miệt vườn Nam Bộ.

***Nguyên tiêu thắng hội**

Nguyên tiêu thắng hội, hay lễ hội Cúng Ông Bảo, diễn ra vào ngày 14 và 15 tháng 1 âm lịch hàng năm, tại Phước Thắng cung, xã Đại An, huyện Trà Cú, cách thị xã Trà Vinh, tỉnh Trà Vinh hơn 40 km về hướng tây nam.

Ông Bảo hay Bảo Sanh đại đế, theo tín ngưỡng dân gian Trung Hoa, là vị thần cai quản sức khỏe, tính mạng con người nên lễ hội Cúng Ông Bảo thu hút đông đảo bà con người Hoa ở Trà Vinh và các tỉnh lân cận về tham dự.

Nghi thức Ông Bảo về “đạp đồng lên xác” dùng dao rạch lưỡi, lấy máu vẽ bùa trong khung cảnh huyền bí, linh thiêng luôn được hàng ngàn người trẩy hội chờ đón.

***Vu Lan thắng hội**

Thờ Ông Bồn là một tín ngưỡng đặc trưng của cộng đồng người Hoa tại Đông Nam Á. Vạn Niên Phong cung là ngôi chùa thờ Ông Bồn tiêu biểu tại thị trấn Cầu Kè, huyện Cầu Kè, tỉnh Trà Vinh. Tại đây, từ ngày 25 đến ngày 28 tháng 7 âm lịch hàng năm (Hăm lăm vào đám, Hăm tám ra giàn), diễn ra lễ hội Cúng Ông Bồn, hay còn gọi là Vu Lan thắng hội. Vu Lan thắng hội Cầu Kè có rất nhiều lễ thức mang tính văn hóa, tôn giáo nhưng độc đáo nhất, thu hút nhiều người tham gia.

Vu Lan thắng hội Cầu Kê là một trong những lễ hội dân gian tiêu biểu của cộng đồng các dân tộc ở Trà Vinh.

*** Lễ Ramadan của đồng bào Chăm Islam**

Lễ hội mừng tháng Ramadan là tháng 9 trong Hồi lịch (tính theo mặt trăng). Đây là một trong 5 tín điều bắt buộc đối với tín đồ Hồi giáo, một trong 6 tôn giáo lớn được công nhận chính thức trong cộng đồng tôn giáo tại Việt Nam. Theo nghi lễ, trong suốt tháng Ramadan, tất cả tín đồ thực hiện nhịn ăn, nhịn uống (ban ngày) để tiết chế cảm dỗ vật chất và đồng cảm với sự khắc nghiệt của đói nghèo.

Ngay sau tháng Ramadan kết thúc là lễ mừng Roya. Roya chỉ diễn ra trong ba ngày (từ ngày mừng 1 đến ngày mừng 3 tháng 10 Hồi lịch), nhưng với đồng bào Chăm, đó là mùa yêu thương: Ngoài việc bố thí cho người nghèo, các thành viên trong gia đình cùng nhau đi chúc mừng, xin xoá tội cho nhau...

*** Lễ hội Bà Chúa Xứ núi Sam**

Núi Sam nằm cách thị xã Châu Đốc (tỉnh An Giang) 5 km, là nơi có quần thể di tích lịch sử văn hoá với chùa cổ Tây An, miếu Bà Chúa Xứ, chùa Hang, lăng Thoại Ngọc Hầu...

Miếu Bà Chúa Xứ nằm dưới chân triền đông núi Sam, mặt chính hướng về núi, mặt sau tiếp giáp cánh đồng bên bờ kênh Vĩnh Tế. Từ cao nhìn xuống Miếu Bà như đoá sen xanh vươn lên khoe sắc trong vườn hoa kỳ lạ.

Miếu Bà là một di tích kiến trúc nghệ thuật có tiếng ở miền Nam, cũng chính từ ngôi miếu này đã nảy sinh ra bao truyền thuyết và lễ hội mà người đời truyền tụng.

Trong lễ vía Bà được tiến hành theo các bước sau:

- Lễ tắm Bà được tổ chức vào lúc 24 giờ đêm 23 rạng ngày 24. Lễ tắm Bà thường kéo dài khoảng một giờ, sau đó mọi người được tự do lễ bái.

- Lễ thỉnh sắc Thoại Ngọc Hầu về Miếu Bà được tiến hành vào lúc 15 giờ ngày 24.

- Lễ Túc Yết được tổ chức 0 giờ ngày 25 rạng ngày 26. Sau đó là đến Lễ xây châu.

- Lễ Chánh tế diễn ra vào khoảng 4 giờ sáng ngày 26.

- Chiều ngày 27 đưa sắc Thoại Ngọc Hầu về Sơn Lăng. Chương trình hát bộ chấm dứt. Kết thúc cúng vía Bà.

Trong dịp này còn có hát tuồng, hát bội, các hoạt động văn hoá nghệ thuật dân gian được biểu diễn như múa lân, múa mâm thao, múa đĩa chén... không kém phần đặc sắc và thu hút nhiều du khách.

***Lễ hội Hát Gi (Haji hay còn gọi Roya Hadji)**

Là lễ hội của cộng đồng người Chăm theo đạo Hồi, ở các tỉnh An Giang, Tây Ninh, Đồng Nai, thờ thượng đế Allah. Lễ được tổ chức từ ngày 7 đến 10 tháng 12 (hồi lịch) tại các thánh đường Hồi giáo. Hàng năm ở An Giang lễ hội Hát Gi diễn ra tại chùa Chăm Châu Giang xã Phú Hiệp, huyện Phú Tân.

Vào ngày lễ, toàn thể tín đồ phải lắng nghe ông Khojip nói lại sự tích ngày thánh Lbrôhim. Buổi tối, tổ chức cuộc thi đọc kinh Coran và chấm giải nhất cho ai đọc hay và thông suốt. Sau phần hành lễ, người Chăm thường tổ chức các cuộc vui chơi, sinh hoạt văn hóa thể thao như ca hát,

đua ghe... Giống như Tết của người Việt, đây là dịp để mọi người thăm viếng, vui chơi và chúc mừng, cầu nguyện điều lành cho nhau.

***Lễ hội Quán Âm Nam Hải**

Trong ba ngày 22 đến ngày 24 tháng 3 âm lịch hàng năm tại phường Nhà Mát, thị xã Bạc Liêu, tỉnh Bạc Liêu, lễ hội vía Bà Nam Hải đã diễn ra rất long trọng, thu hút hàng chục ngàn lượt khách.

Lễ hội Quán Âm Nam Hải được tổ chức trang trọng và diễn ra trong ba ngày với nhiều nghi lễ truyền thống như: Lễ cầu quốc thái dân an, Phật tử dâng hương cầu an, tế Anh hùng tử sĩ, thỉnh thánh, thuyết pháp... đêm đến có chương trình văn nghệ, hát bội...

Quán Âm Phật Đài là lễ hội mang màu sắc văn hóa Phật giáo, là một trong những lễ hội văn hóa tâm linh nổi bật ở Bạc Liêu. Ngoài việc đến với lễ hội, du khách có thể du ngoạn, chiêm ngưỡng cảnh sắc thiên nhiên rất đặc thù ở vùng đất Bạc Liêu.

***Lễ hội kỷ niệm Tao đàn Chiêu Anh Các**

Lễ hội được tổ chức vào Tết Nguyên tiêu rằm tháng giêng hàng năm, tại Lăng Mạc Cửu, thị xã Hà Tiên, tỉnh Kiên Giang. Tao đàn Chiêu Anh Các là một hình thức sinh hoạt câu lạc bộ văn thơ, được hình thành từ năm 1736, do Sĩ Lâm Mạc Thiên Tích thành lập, gồm có các hoạt động: sáng tác, xướng họa, bình phẩm thơ văn. Trong đó có tác phẩm tuyệt tác là tập thơ “Hà Tiên thập cảnh khúc vịnh” bằng chữ Nôm.

II. CÁC LÀNG NGHỀ TRUYỀN THỐNG

*Làng nghề dệt chiếu thảm lát Định Yên

Không chỉ là quê hương của đồng lúa, vườn cây, làng quê trù phú, huyện Lấp Vò, tỉnh Đồng Tháp còn là nơi có làng nghề dệt chiếu nổi tiếng ở 2 xã Định An, Định Yên, nhất là Định Yên - nơi mà 70% hộ dân theo nghề làm chiếu.

Dệt, đan chiếu thảm từ cây lát là nghề sản xuất thủ công có tiềm năng to lớn ở Đồng Tháp với lực lượng lao động sẵn có, cùng với nguồn nguyên liệu tại chỗ rất dồi dào là cây lát. Người dân Định Yên hộ nào cũng có từ 1-2 khung dệt trở lên. Nghề dệt chiếu tuy thăng trầm vất vả nhưng người dân Định Yên với nghề cha truyền con nối vẫn một lòng cần mẫn để tiếp tục duy trì và phát triển làng nghề truyền thống. Hàng năm các hộ ở đây sản xuất ra hàng triệu sản phẩm tiêu thụ khắp vùng Đồng bằng sông Cửu Long và miền Đông Nam Bộ.

Sản phẩm chiếu Định Yên có rất nhiều chủng loại, kích cỡ, mẫu mã phong phú, gồm: chiếu bông vuông hình con cờ, chiếu bông động phòng hoa chúc, chiếu Trà Niên, chiếu trắng, chiếu hoa văn, chiếu vẩy ốc... Mỗi loại chiếu có chiều dài thống nhất là 2m, còn chiều ngang từ 1,4 - 1,6m, giá cả rất hợp lý.

Hiện nay, huyện Lấp Vò đã có những dự án thiết thực để hỗ trợ phát triển ngành nghề, xây dựng thương hiệu “chiếu Định Yên”. Làng nghề dệt chiếu Định Yên cũng được quy hoạch trong đề án phát triển dịch vụ du lịch gắn với làng nghề nông thôn của huyện Lấp Vò giai đoạn 2005 - 2010.

***Nghề chế biến bánh phồng tôm Sa Giang**

Nói về đặc sản miền Tây, sẽ là thiếu sót nếu không nhắc đến bánh phồng tôm Sa Giang, Đồng Tháp. Hàng năm, con sông Tiền thơ mộng đã cung cấp cho Sa Đéc một lượng tôm cá dồi dào, nguyên liệu chính của bánh phồng tôm Sa Giang nổi tiếng khắp trong và ngoài nước.

Từ con tôm nước ngọt như tôm tích, tép mòng, tép ròng... qua bàn tay chế biến khéo léo của con người đã trở thành bánh phồng tôm Sa Giang, sản phẩm truyền thống đặc trưng của địa phương Đồng Tháp. Bánh được làm từ bột, thịt tôm xay nhuyễn và một ít hạt tiêu giã nhỏ. Các thành phần nguyên liệu sau khi trộn với nhau sẽ được nhồi vào những chiếc túi vải dạng hình ống dài. Sau khi hấp chín, người ta cắt ra từng lát tròn mỏng rồi đem phơi khô. Những chiếc phồng tôm nhỏ đó đem chiên giòn với dầu ăn nóng, bánh sẽ nở to ra, có độ giòn, xốp, béo ngậy.

Hiện nay có nhiều loại bánh phồng được sản xuất, không chỉ đơn thuần là từ tôm, khá đa dạng như: bánh phồng cá, bánh phồng mực, bánh phồng cua v.v... được người tiêu dùng ưa chuộng về chất lượng, bảo đảm tiêu chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm. Các sản phẩm này không những được ưa chuộng trong nước, thêm vào đó đang đẩy mạnh xuất khẩu sang nước ngoài và khẳng định thương hiệu bánh phồng Sa Giang.

***Nghề làm bột ở Sa Đéc**

Thị xã Sa Đéc, tỉnh Đồng Tháp là một trong những đầu mối trung chuyển lương thực lớn nhất vùng Đồng bằng sông Cửu Long và là địa phương nổi tiếng với làng

nghề làm bột gạo, làng nghề này được hình thành và phát triển từ nửa thế kỉ nay.

Với lực lượng lao động đông đảo và sản lượng bột hàng năm lớn, làng bột Sa Đéc là nơi cung ứng chủ yếu cho nhu cầu tiêu thụ của Thành phố Hồ Chí Minh và khắp vùng Đông, Tây Nam Bộ, xuất khẩu ra cả các nước Đông Nam Á.

Sản phẩm bột gạo ở đây được chia thành 2 loại: bột tươi, ướt, được cung cấp trực tiếp cho các nhà máy, cơ sở chế biến thực phẩm; bột khô dùng để dự trữ, chế biến dần. Từ bột gạo, người ta chế biến ra hàng chục mặt hàng thực phẩm rất hấp dẫn, không thể thiếu trong đời sống hằng ngày như phở, hủ tiếu, bún, các loại bánh, các sản phẩm ăn liền...

Bột lọc Sa Đéc còn nổi tiếng với bí quyết sản xuất gia truyền, độc đáo. Các thực phẩm được chế biến từ bột lọc Sa Đéc có chất lượng tuyệt vời, dai mà mềm, thơm ngon đặc trưng, khiến bạn ăn một lần nhớ mãi.

Hiện nay, nhà máy bột Bích Chi ở số 45 quốc lộ 80 thị xã Sa Đéc là nhà máy sản xuất bột lớn nhất tại Đồng Tháp, với sản phẩm mang nhãn hiệu “bột Bích Chi” đã có uy tín trên thị trường trong và ngoài nước từ những năm trước 1975, ngày đang khẳng định thương hiệu của mình.

***Nghề làm nem ở Lai Vung**

Huyện Lai Vung, tỉnh Đồng Tháp nổi tiếng khắp vùng đồng bằng Nam Bộ với nghề làm nem truyền thống. Nằm ở phía bắc sông Hậu, làng nghề làm nem ở Lai Vung được hình thành hơn 60 năm nay và là một trong những làng

nghề lâu đời nhất ở địa phương, nằm trong số gần 30 làng nghề được tỉnh Đồng Tháp công nhận.

Đặc sản nem Lai Vung từ lâu đã nổi tiếng với hương vị ngon đặc biệt. Nghề làm nem cũng lắm công phu, làm ra một chiếc nem phải trải qua rất nhiều công đoạn. Thịt làm nem là thịt heo đưa vào cối đá quết nhuyễn, da heo được lạng nhỏ thành từng miếng. Trộn lẫn các thứ thịt, bì, tiêu, ớt, lót kèm lá vông xong người ta gói lại bằng lá chuối tươi để từ 3 đến 4 ngày cho lên men ở nhiệt độ khoảng 27-30⁰C. Nem làm ngon và đúng cách phải đủ 8 phần thịt, 2 phần bì, thịt lợn phải tươi, gia vị phải cân đối, gói thật đều tay.

Một khi đã tới địa phận Đồng Tháp hẳn bạn không thể quên mua vài chục nem Lai Vung về làm quà cho bạn bè và người thân.

***Làng nghề dệt chiếu Long Định**

Ở xã Long Định, huyện Châu Thành, tỉnh Đồng Tháp trước đây và hiện nay luôn giữ được nghề dệt chiếu cha truyền con nối và phát huy được thương hiệu chiếu Long Định trên thị trường cả nước. Nghề dệt chiếu ở đây tồn tại trên dưới 50 năm. Theo thời gian cùng sự phát triển của cuộc sống xã hội và thương trường, chiếc chiếu Long Định vẫn luôn khẳng định chất lượng và tên tuổi. Sau khi được tỉnh công nhận làng nghề và đầu tư cơ sở hạ tầng làng nghề, chiếc chiếu Long Định thật sự trở thành nguồn thu nhập chính trong đời sống của người lao động, hàng chục ngàn chiếc chiếu được đem ra thị trường vào mỗi năm, góp phần nâng cao chất lượng cuộc sống của nhân dân trong vùng.

***Làng nghề đóng tủ thờ**

Làng nghề nằm tại xã Tân Trung, huyện Gò Công Đông, tỉnh Tiền Giang. Theo những bậc cao niên cố cựu ở đây, nghề đóng tủ thờ đã được hơn một trăm năm. Hiện nay, nghề đóng tủ thờ ở đây ngày càng phát triển, tạo thành một làng nghề nổi tiếng. Trên những chiếc ghe chài, tủ thờ của xã Tân Trung được chở đi bán ở khắp nơi; và được khách hàng rất ưa chuộng. Thương hiệu "tủ thờ Gò Công" xuất hiện từ khi đó.

Hiện nay, làng nghề đóng tủ thờ xã Tân Trung làm ăn ngày càng phát đạt. Sản phẩm không chỉ được tiêu thụ mạnh trong nước; mà còn xuất khẩu ra nước ngoài. Đặc biệt, tủ thờ Gò Công đã được bài trí rục rờ và tôn nghiêm tại đền thờ các Vua Hùng ở tỉnh Phú Thọ và đền thờ Chủ tịch Hồ Chí Minh tại quê của Người ở làng Sen, xã Kim Liên, huyện Nam Đàn, tỉnh Nghệ An.

***Làng nghề bánh phồng mì**

Nằm tại xã Đông Hòa Hiệp và khu 4 thị trấn Cái Bè, tỉnh Tiền Giang trong những ngày nắng tốt và vào dịp cận Tết Nguyên đán cổ truyền sẽ thấy không khí quết và làm bánh phồng sôi động ở cả làng. Được Nhà nước đầu tư cơ sở hạ tầng, điện, đường, trạm cấp nước khép kín, bà con lao động trong làng nghề rất phấn khởi làm ăn. Hàng năm, làng nghề sản xuất và cung cấp số lượng lớn bánh phồng mì cho thị trường trong nước, nhiều nhất là trong dịp Tết Nguyên đán và cũng là địa chỉ du lịch tham quan nghề thủ công truyền thống của các tour du lịch lý hành quốc tế.

*** Nghề làm nón**

Trên địa bàn huyện Châu Thành còn có tới 3 làng nghề nữa cũng có truyền thống lâu đời và có thương hiệu nổi tiếng trên thị trường trong và ngoài nước. Các làng nghề: làng nghề nón bàng buồng Thân Cửu Nghĩa, làng nghề tiểu thủ công nghiệp Tân Lý Tây và làng nghề tiểu thủ công nghiệp - nón bàng buồng Tân Lý Đông. Ba làng nghề này trước nay có đóng góp đáng kể vào sự phát triển kinh tế của địa phương và đem kim ngạch ngoại tệ về cho đất nước thông qua việc xuất khẩu trực tiếp cho khách hàng nước ngoài như hiện nay.

*** Làng nghề bún bánh và hủ tiếu Mỹ Tho**

Hủ tiếu Mỹ Tho một thương hiệu nổi tiếng của đất và người Mỹ Tho trên 50 năm qua cho đến tận ngày nay. Hạt gạo được làm ra từ đồng đất Gò Cát, xã Mỹ Phong, thành phố Mỹ Tho đem đi làm bột rồi chế biến thành hủ tiếu thì rất ngon, rất dai và thơm. Làng nghề bún bánh và hủ tiếu Mỹ Tho xuất hiện từ đây cho đến nay và không ngừng phát triển, giữ lấy hương vị quê nhà, thương hiệu của sản phẩm và là món ăn không thể thiếu đối với bao người xa gần dùng làm điểm tâm hàng ngày.

*** Làng nghề đan lát Phú Lễ, huyện Ba Tri**

Theo những người ở làng thì nghề này đã tồn tại không dưới trăm năm. Thế nhưng, không ít hộ làm nghề này vẫn xác định đây là nghề phụ, để họ tranh thủ thời gian nhàn rỗi kiếm thêm thu nhập sau những giờ làm việc đồng áng, chăn nuôi.

Sản phẩm đa dạng về chủng loại và mẫu mã, kích cỡ như: bọ, bung, rổ, rế, cần xé, lò, lạp, nơm cá. Hiện nay chính quyền địa phương đang tập trung chú trọng mở rộng và đa dạng hoá loại hình đan lát như: tạo sản phẩm lưu niệm, phục vụ du lịch, lễ hội văn hóa truyền thống. Đây cũng là một trong những hình thức duy trì và đẩy mạnh văn hóa làng nghề truyền thống ở Phú Lễ nói riêng và Ba Tri nói chung (Phú Ngãi, Phước Tuy, Tân Xuân) một cách có hiệu quả, từ đó càng góp phần ổn định kinh tế, mang lại công ăn việc làm ổn định cho người dân, và quan trọng hơn là không để mai một đi một làng nghề truyền thống.

***Bánh tráng Mỹ Lồng, bánh phồng Sơn Đốc**

Hiện nay mỗi lái các tỉnh hàng ngày vẫn về Mỹ Lồng (xã Mỹ Thạnh, huyện Giồng Trôm, tỉnh Bến Tre) nhận bánh rồi tỏa đi khắp nơi.

Bánh Mỹ Lồng nổi danh nhất là loại bánh tráng dừa vừa béo vừa xốp, vừa đặt lên lò than đã tỏa hương thơm lừng. Thứ bánh tráng dừa đó, dân Mỹ Lồng chia làm ba loại, bánh đặc biệt có sữa, trứng gà, dừa; bánh ngang chỉ có dừa không sữa; bánh sữa không dừa... Công việc của nghề làm bánh tráng bắt đầu từ lúc ba giờ chiều là ngâm bột, nạo dừa. Khuya đến xay bột, ép nước cốt, gạn sáng tráng bánh đi phơi. Nói thì đơn giản, nhưng để có một cái bánh tráng vừa tròn, vừa mỏng đều phải nhờ bàn tay khéo léo và biết bao giọt mồ hôi... Lúc trước, bánh tráng Mỹ Lồng được làm từ gạo địa phương, pha thêm nếp cho có độ

dẻo vừa phải. Về sau, bánh Mỹ Lồng còn có thêm loại bánh nem (bánh tráng cuốn) vừa mỏng, vừa dai, vừa tay cuốn. Loại bánh nem này hiện có mặt ở rất nhiều các nhà hàng sang trọng chốn thị thành.

Từ Mỹ Thạnh đi tiếp về hướng Ba Tri 10km, gặp ngã ba có bày bán thật nhiều dừa, rẽ tay phải chưa đầy cây số là về đến Sơn Đốc.

Chỉ với ba, bốn lò bánh trong vòng vài chục năm trước đây, bánh phồng Sơn Đốc vẫn giữ vững được truyền thống và danh tiếng của mình. Trong cả thế kỷ trước, tấm bánh phồng Sơn Đốc thơm lừng, vừa ngọt, vừa giòn, vừa bùi vừa béo vẫn là thứ quà mà trẻ nhỏ ở những vùng quê miền tây trông đợi khi bà, khi mẹ đi chợ về. Bánh phồng Sơn Đốc nổi danh hơn cả cũng với thứ bánh phồng dừa ngọt, dù bây giờ có nhiều loại khác như bánh hành, bánh mặn... Có lẽ làm bánh phồng còn cực hơn cả bánh tráng. Nguyên liệu chính được làm từ nếp, nhưng phải đồ thành xôi, cho vào cối "quết" nhuyễn cùng với các phụ liệu khác, rồi mới cán mỏng đem phơi.

Ngày càng phát triển, đó là niềm vui chung và lớn nhất của làng nghề Mỹ Lồng, Sơn Đốc. Số lượng những lò bánh cứ ngày một tăng lên, càng ngày càng có nhiều máy móc, phương tiện khoa học kỹ thuật đưa vào phục vụ cho nghề truyền thống...

Người làm bánh Mỹ Lồng đã có dịp tham quan những làng nghề bánh tráng ở Củ Chi, Trảng Bàng, để học hỏi kinh nghiệm công nghệ... Dân Mỹ Lồng đã đầu tư cơ giới hóa giúp làm bánh nhanh hơn, đều và hiệu quả hơn.

***Làng gạch ngói, gốm mỹ nghệ tỉnh Vĩnh Long**

Trong 11 làng nghề “đúng tiêu chí” quy định, Vĩnh Long đã có tới 8 làng gạch ngói - gốm mỹ nghệ. Nhiều nhất ở huyện Mang Thít, rồi đến Long Hồ, thị xã Vĩnh Long.

Nếu làng nghề gạch đồ cổ lâu, thì “vương quốc gốm” nằm vắt bên dòng Cổ Chiên trẻ hơn, chỉ ngoài 20 năm tuổi. Gốm đỏ Vĩnh Long là kết tinh từ bàn tay lao động cần cù, sáng tạo và nguồn sét đặc trưng vùng châu thổ. Gốm đỏ đã tạo nên làng nghề mới hiện đang lớn mạnh, sôi động và trở thành một trong những sản phẩm xuất khẩu mũi nhọn của tỉnh, với hơn 23.000 lao động.

Đến làng gốm, dọc tỉnh lộ, xe tải đủ loại nằm chờ hàng, công nhân thì tất bật khuôn khuôn, vác vác. Trong xưởng, thợ in, xu, chà cần mẫn làm việc. Vài nghệ nhân ngồi đăm chiêu “vọc đất”, tìm ý tưởng cho mẫu gốm mới: một nét phá cách, một tác phẩm trừu tượng, hay một thôn nữ miệt sông nước trong trăng và thánh thiện? Yêu đất, người thợ đến làng nghề gốm đỏ để mưu sinh, để “vượt lên chính mình”, để ở lại đây và để yêu nhau nữa. Sức sống của làng nghề mới bắt đầu từ đây.

***Nước mắm rươi**

Từ ngàn xưa, khi công nghiệp chế biến nước mắm chưa có, cư dân ở Trà Vinh tự chế biến các loại nước mắm để dùng. Các loại nước mắm (dùng làm nước chấm) này gồm có: nước mắm cá (nguyên liệu từ những con cá như: cá lóc, cá sặc, thuộc loại cá đồng, cá cơm, cá mè gà, cá đối, cá kiến, thuộc loại cá biển), nước mắm tôm (nguyên liệu từ con tôm - loại dẹt), nước mắm ruốc (làm bằng con ruốc). Đặc biệt có

loại nước mắm mang tính đặc trưng ở Trà Vinh là nước mắm rươi (làm bằng con rươi), rất được dân ưa chuộng.

Rươi là một loài sên đất. Chúng sống dưới mặt đất thuộc vùng nước mặn, ngập mặn, cập theo sông rạch, bãi bồi ven biển. Hình dạng con rươi nhỏ chừng cây diêm quẹt, dài từ một tấc rưỡi trở lại, thân mềm nhũn. Khi còn sống con rươi mang màu máu tươi, trong suốt. Rươi là một loài động vật tự sinh sản trong tự nhiên, không phải mất công nuôi dưỡng. Nhưng khi chế biến chúng thành nước mắm thì lại là loại nước mắm có giá trị thơm ngon bậc nhất, nước mắm cao cấp, cho ta lượng đạm cao, nhiều bổ dưỡng và hấp dẫn khẩu vị.

Công thức chế biến nước mắm rươi của cư dân ở đây cũng đơn giản thôi. Trung bình cứ một đôi rươi bằng 40 lít khi mới vớt lên, pha 8 lít muối hột cộng 20 lít nước lã, u trong lu hoặc trong mái dầm, rồi đem phơi nắng khoảng 10 đến 15 ngày là ăn được. Điểm lưu ý là khi con rươi bị phân huỷ, nổi giê trên mặt lu nhưng đặc biệt là đám ruồi lẩn không hề dám bén mảng tới. Đúng ngày ăn được ta vớt lớp xác nổi trên mặt thì thấy nước mắm hiện ra một màu vàng óng của mật ong. Đó là nước mắm cốt, ngon nhất, bốc lên mùi thơm dịu. Ta chỉ cần vắt thêm vào miếng chanh, dầm tí ớt là có thể dùng làm nước chấm cho các loại thức ăn là rất ngon miệng, thậm chí chan cơm nguội ăn cũng rất ngon. Đó là ngày xưa, còn hiện nay, do nguyên liệu khan hiếm và trong một chừng mực nhất định, nước mắm rươi đã trở thành hàng hoá trong nền kinh tế thị trường, người tiêu dùng không được ăn loại nước mắm cốt đậm đặc nữa, mà người ta pha chế kém chất lượng, đã làm giảm đi giá trị loại nước mắm đặc trưng, cao cấp này.

***Làng cốm dẹp Ba So**

Làng cốm dẹp Ba So nằm tại xã Nhị Trường, Cầu Ngang, tỉnh Trà Vinh. Người dân Khơ-me làm cốm từ nếp mùa, thơm ngon, sản xuất quanh năm với sản lượng lớn và ổn định, trở thành món ăn đặc sản cung cấp cho các thị trường khắp Nam bộ.

Nếp nguyên liệu làm cốm dẹp phải là nếp đầu mùa vừa chín tới nhưng vẫn còn hơi “non hái”, để giữ lại chút sữa ở đầu hạt nếp. Nếp sau khi thu hoạch được phơi dưới nắng nhẹ buổi sáng cho vừa se se khô. Sau đó rang lên đến khi cháy xém vỏ trấu, bốc lên mùi thơm nhẹ nhẹ. Tiếp theo công đoạn xát, giã bỏ lớp vỏ bên ngoài hoàn tất là chúng ta đã có được món cốm rất ngon và hấp dẫn.

Tuy nghề cốm không đòi hỏi tay nghề kỹ thuật cao nhưng khi đã đi vào sản xuất chuyên nghiệp, người dân làng nghề Ba So cũng có một số cải tiến. Đáng chú ý nhất là việc cải tiến chiếc cối và đôi chày. Chiếc cối ngày xưa có lòng lõm hình phễu đã được thay bằng chiếc túi vải hình tròn có đường kính chừng hơn 20cm, sâu khoảng 15cm, miệng và đáy được cố định bằng hai chiếc khung sắt, đặt trên mặt trụ phẳng cố định. Đôi chày được thay bằng đôi chày mới với mặt chày được cắt thật phẳng. Trong thao tác, cô gái ngồi chỉ cần lắc nhẹ và đều chiếc túi vải theo nhịp mà hai chàng trai đứng giã liên tục, sao cho nếp nguyên liệu gom lại, không văng ra ngoài. Mặt chày thật phẳng nên đều đặn lên mặt đế cũng thật phẳng làm cho cốm giã dẹp rất đều, trông đẹp mắt, ít phế phẩm mà năng suất lại cao hơn nhiều so với bộ cối - chày truyền thống.

Từ chỗ là món ăn lên mùa, là phẩm vật dâng cúng thần linh của người Khơ-me, cốm dẹp dần dần được cộng đồng các dân tộc ở Trà Vinh ưa chuộng và sử dụng một cách phổ biến. Cốm dẹp mua về, được các bà nội trợ sàng sảy lại cho thật sạch, rồi rưới thật nhẹ một lớp nước dừa cho cốm mềm lại, sau đó trộn đường và dừa nạo (ngon nhất là dừa rám). Cốm dẹp trộn dừa tuy là một món ăn đơn giản, dễ chế biến nhưng ngon và hấp dẫn. Chừng hơn thập kỷ trở lại đây, cốm dẹp được xếp vào hàng đặc sản của vùng đất Trà Vinh, có mặt quanh năm ngoài chợ, đáp ứng nhu cầu của người tiêu dùng cũng như nhu cầu làm quà biếu tặng lẫn nhau. Thậm chí, ở các tỉnh lân cận và cả Thành phố Hồ Chí Minh, cốm dẹp Trà Vinh cũng được bày bán như một loại hàng hóa có “thương hiệu”.

***Rượu Xuân Thạnh**

Rượu Xuân Thạnh do một số gia đình trong cùng một dòng tộc tại ấp Xuân Thạnh, xã Hòa Thuận, Châu Thành nắm giữ bí quyết và sản xuất bằng gạo nếp mùa truyền thống cùng bài men gia truyền. Rượu Xuân Thạnh cao độ, sủi tăm trong vắt, hương vị nồng nàn và không gây khó chịu cho người lỡ vui quá chén.

***Làng chế biến tôm khô Vinh Kim**

Tôm khô Vinh Kim (xã Vinh Kim, Cầu Ngang) được chế biến từ con tép bạc đất đặc hữu vùng nước lợ (nhất Vinh Kim, nhì Hậu Bôi) trở thành đặc sản nổi tiếng khắp vùng nhưng ngon nhất, uy tín nhất vẫn là “Tôm khô bà Hai Khâm”. Tôm khô bà Hai Khâm đều, thân đỏ, khô chắc

có chất lượng vượt trội so với sản phẩm cùng loại từ các địa phương khác.

***Điêu khắc trên gốc danh mộc**

Ngành gỗ mỹ nghệ điêu khắc trên gốc đại thụ thuộc hàng danh mộc tuy đã có từ lâu, nhưng ở An Giang có lẽ nó chỉ mới được đánh thức mạnh mẽ từ khi đời sống kinh tế của một bộ phận người dân trở nên khá giả.

Từ những thân gỗ đã khai thác, người ta dùng phần thân để xẻ ván, đóng bàn tủ, làm nhà ... Riêng phần gốc cây vừa cứng vừa sần sùi, chẳng ai còn muốn ngó tới, đến chẻ làm củi cũng còn khó. Đây mới chính là thứ tài sản quý giá nhất đối với người điêu khắc mộc. Từ đây người nghệ nhân sẽ miệt mài phác thảo, thi công để cho ra người con tinh thần của mình, với những nét nghệ thuật độc đáo, tuyệt mỹ.

Trong tương lai, khi ngành Du lịch An Giang có những bước tiến xa hơn, có thể thấy được đây là nhóm nghề cần được đầu tư để mang lại hiệu quả kinh tế cho địa phương cũng như một bộ phận người lao động và nghệ nhân làng nghề, từ việc chế tác, chào bán sản phẩm cho du khách hoặc trang trí nghệ thuật ở các khu, điểm du lịch...

***Làng lụa Bảy Núi**

Ẩn chứa trong những phum sóc của đồng bào Khơ-me ở miệt Bảy Núi là những giá trị văn hóa truyền thống lâu đời với những làng nghề nổi tiếng. Một trong những làng nghề ấy chính là nghề dệt lụa ở ấp Srây-Skoth, xã Văn Giáo, huyện Tịnh Biên, tỉnh An Giang.

Nghề dệt của người Khơ-me Srây-Skoth có gần 100 năm nay. Nhờ có vùng đất giồng cát dưới chân núi và nguồn nước xanh trong trời cho, người dân ở đây đã phát triển nghề trồng dâu, nuôi tằm và ươm tơ dệt lụa. Sản phẩm là những chiếc xà-rông, khăn trang trí trong chùa, trong gia đình, hay những nghi thức tôn giáo. Nét hấp dẫn lớn nhất của lụa Srây-Skoth Khơ-me chính là các trang trí hoa văn độc đáo. Lụa dùng cho trang phục thường được dệt những hoa văn hình vuông, tròn hoặc đa giác đều. Lụa dùng làm thảm, rèm, bức trướng... dệt khó hơn nhiều với kỹ thuật "chằng hung" (mà người dân quen gọi bắt bông dâu). Thường các chùa thích những bức rèm có hoa văn hình voi, ngựa, rồng..., đó cũng là những linh vật của người Khơ-me. Để cho ra đời một tấm lụa tốt, người phụ nữ Khơ-me phải buộc, nhuộm nhiều lần trong hằng tháng trời, theo những hình hoa văn được tính toán kỹ lưỡng trước khi dệt. Chính vì thế mà tạo ra sự đa dạng, tinh tế cho những tấm xà-rông chất lượng cao... Đây quả là những bàn tay khéo léo thực thụ, truyền hồn vào những sợi tơ tằm tạo nên những sản phẩm tinh tế, đặc sắc... Đây chính là nghề giúp cho đồng bào Khơ-me nơi đây xóa đói giảm nghèo.

***Làng nghề đục đá mỹ nghệ**

Làng nghề vốn có từ 200-300 năm nay, toàn huyện Thoại Sơn có 7 trại tiểu thủ công mỹ nghệ bằng đá, với sản phẩm chủ yếu: Cối xay, cối đâm, cối vuông đủ kích cỡ, chưng hương, mộ bia Tàu, quách lớn nhỏ. Ngoài ra, còn có hình muông thú như: Sư tử, kỳ lân dùng để làm vật trang trí hay trưng bày...

Từ đá, nghệ nhân làng đá mỹ nghệ Thới Sơn đã thổi vào đó tâm hồn của con người, cho ra những sản phẩm được trau chuốt đến từng chi tiết. Quá trình này diễn ra ở nhiều công đoạn, và có cả những công đoạn vất vả, nhọc nhằn nhưng niềm hạnh phúc trước một tác phẩm đã hình thành, thái độ ngưỡng mộ của người thưởng thức đã giúp cho người dân làng nghề mỹ nghệ này ngày càng gắn bó với công việc của mình. Mặc dù để duy trì nghề, họ phải chạy tìm mua đá nguyên liệu ở tận núi Cấm, hòn Sóc, với chi phí vận chuyển khá cao.

***Mắm Châu Đốc**

Làng nghề mắm ở núi Sam Châu Đốc, tỉnh An Giang có nhiều loại mắm nổi tiếng thơm ngon đặc biệt và rất được du khách ưa chuộng. Nhờ đó, thương hiệu mắm Châu Đốc ngày càng được giới thiệu, quảng bá rộng rãi ra khắp các miền đất nước, làm cho món ăn dân dã ngày nào nay bỗng chốc danh tiếng lẫy lừng...

Mắm Châu Đốc là một thứ "đặc sản của đặc sản", được chế biến từ sự tổng hợp các loại thực phẩm chỉ được thiên nhiên ban tặng riêng cho vùng này. Đó là đường từ cây thốt nốt xanh tươi của vùng đất núi, là chất cám gạo lúa thơm của những cánh đồng màu mỡ phù sa và dĩ nhiên là kết hợp với nguồn thủy sản thiên nhiên phong phú, cuối mùa nước là bắt đầu mùa mắm.

Ngày nay các công đoạn làm đã dần được cơ giới hóa thay thế thủ công, đồng thời đảm bảo vệ sinh và chất lượng. Nguồn cá nguyên liệu phải tăng hơn trước đến hàng mấy mươi lần, nên sản lượng cá tại chỗ chỉ đủ cung ứng

trong một vài tháng đầu. Sau đó thì những mối hàng từ các miệt vườn xa hơn như Nông trường Sông Hậu (Cần Thơ), Cao Lãnh (Đồng Tháp) hoặc một số tỉnh lân cận đổ về, nhất là nguồn từ Campuchia.

Nhờ ưu thế chỉ sử dụng nguồn thực phẩm tự nhiên, được chế biến theo phương thức truyền thống, không chứa các hóa chất phụ gia độc hại, mắm Châu Đốc đạt các tiêu chuẩn về giá trị dinh dưỡng và được ngành Y tế công nhận là một sản phẩm an toàn vệ sinh thực phẩm. Hiện tại nhiều hộ làm mắm còn kết hợp giữa phương thức truyền thống với tiến bộ khoa học kỹ thuật hiện đại, để chế biến ra các loại sản phẩm đa dạng hơn, và có thể để lâu mà vẫn không thay đổi chất lượng, hương vị. Hiện sản phẩm mắm Châu Đốc đã có mặt ở hệ thống siêu thị trong cả nước và được xuất khẩu trực tiếp ra nước ngoài

***Bánh tráng Thuận Hưng**

Thuận Hưng là một xã nông nghiệp nằm ở hướng nam của huyện Thốt Nốt, thành phố Cần Thơ. Trải qua bao thăng trầm, hàng trăm năm qua, hạt gạo Thuận Hưng vẫn dẻo thơm và vì vậy nghề làm bánh tráng ở đây vẫn tồn tại không bị mai một.

Theo những người lớn tuổi ở địa phương, nghề làm bánh tráng đã hình thành từ hơn 60 năm trước. Mới đầu chỉ có vài hộ làm bánh, chủ yếu để đáp ứng nhu cầu của người dân tại địa phương trong dịp Tết cổ truyền. Dần dần, nhiều người biết tiếng tìm đến đặt hàng, các lò bánh ngày càng mọc lên nhiều và phát triển mạnh trong khoảng 10 năm gần đây. Hiện nay ấp nào trong xã cũng có lò làm bánh.

Đến Thuận Hưng mùa này, đâu đâu cũng thấy cảnh người dân trong xã làm bánh, phơi bánh. Những vỉ bánh phơi thành từng hàng thẳng tắp trong nắng, chờ bánh khô, bà con gỡ ra ép thẳng xếp thành từng chục chờ bán hàng đến lấy. Bánh tráng Thuận Hưng có 4 loại: bánh mặn, bánh lạt, bánh nem và bánh dừa. Bánh mặn là bánh để nhiều muối, dẻo và giữ được lâu hơn so với bánh lạt. Bánh lạt giòn hơn. Bánh nem là bánh có kích cỡ nhỏ. Bánh dừa là bánh có pha thêm nước cốt dừa và mè. Mỗi loại bánh cũng có nhiều kích cỡ khác nhau, nhỏ nhất hơn 3 tác và lớn nhất (bánh đại) gần 4 tác.

Bánh tráng Thuận Hưng không chỉ được tiêu thụ ở thị trường nội địa mà đã xuất ngoại tận Campuchia. Bánh tráng Thuận Hưng được ưa chuộng bởi chiếc bánh mịn đều, dẻo thơm, đặc biệt là rất đều, trăm chiếc như một. Mới đây, làng bánh tráng Thuận Hưng được Ủy ban nhân dân thành phố Cần Thơ công nhận làng nghề và là một trong những sản phẩm du lịch phục vụ Năm Du lịch Quốc gia Mê Kông - Cần Thơ 2008.

Du khách đến Cần Thơ, thăm làng nghề Thuận Hưng thường mua nhiều chục bánh tráng dẻo, dai, mỏng về làm quà. Bánh tráng có thể ăn kèm với rất nhiều món. Thông thường nhất là bánh tráng nhúng cuốn với thịt luộc hay nem chả kèm rau sống, hoặc cuốn với cá hấp, tôm chiên, mực luộc...

***Làng đan lợp Thới Long**

Tại xã Thới Long (Ô Môn - Cần Thơ) có làng đan lợp bắt tép (dụng cụ bắt con tép), là phương tiện kiếm sống

trên sông nước không thể thiếu của hàng trăm ngàn người dân vùng lũ Đồng bằng sông Cửu Long trong mùa nước nổi hàng năm. Sự tinh tế, tỉ mỉ, của người thợ trong từng công đoạn đan lợp tép từ khâu đập vành, chẻ nan, bện hom, dệt khung cho đến khâu khâu, ráp thành cái lợp hoàn chỉnh. Các sản phẩm làm ra rất dân dã nhưng không kém phần tinh xảo.

***Làng đóng ghe xuồng**

Làng đóng ghe xuồng Ngã bảy Phụng Hiệp hình thành rất sớm ở Đồng bằng sông Cửu Long thuộc thành phố Cần Thơ.

Vào những năm 1940, làng nghề Phụng Hiệp chỉ đóng ghe xuồng phục vụ dân chài lưới, đi câu, vận chuyển lúa gạo, thủy sản, trái cây.... Đã có hàng trăm hàng ngàn xuồng câu, ghe xuồng ra đời từ nơi đây lênh dênh trên sông nước Cửu Long.

"Xuồng Cần Thơ", loại xuồng năm lá mà dân miền Tây quen thuộc xuất xứ từ chính làng nghề này.

***Làng hoa Thới Nhứt**

Làng hoa Thới Nhứt thuộc xã An Bình có từ 100 năm nay, nhộn nhịp sôi động vào những ngày giáp Tết.

Lúc đầu chỉ khoảng 10 hộ trồng chủ yếu vạn thọ, cúc mâm xôi, thược dược, mai các loại... nhưng bây giờ có đến hàng trăm hộ phát triển thêm nhiều giống hoa nhập khẩu mới khá độc đáo như cúc Indônêxia, vạn thọ Pháp, xương rồng Thái, hướng dương, lan... và đặc biệt là mai ghép các loại.

***Bánh Pía - lap xưởng Sóc Trăng**

Khi đến Sóc Trăng từ hướng Hậu Giang qua để tham quan các khu du lịch, đến của ngõ huyện Châu Thành, du khách sẽ bắt gặp ngay hàng loạt cửa hàng bánh pía, lap xưởng. Chỉ tính riêng thành phố Sóc Trăng đã có trên 80 cơ sở sản xuất với hàng ngàn tấn hàng hoá cung ứng cho khu vực Đồng bằng sông Cửu Long và Thành phố Hồ Chí Minh mỗi năm. Hệ thống siêu thị lớn - Saigon Coop cũng đã đặt lên quầy những hộp lap xưởng có xuất xứ từ Sóc Trăng bên cạnh các thương hiệu có tiếng: Vissan, Cầu Tre, Long Phụng...

Các cơ sở sản xuất bánh đã liên kết lại với nhau thành lập Hiệp hội và cùng giúp nhau trong sản xuất, thông tin thị trường. Bên cạnh đó, Sở Công thương đã xây dựng một thương hiệu chung cho sản phẩm bánh pía - lap xưởng Sóc Trăng, từ đó các thành viên Hiệp hội sử dụng thương hiệu chung để tăng tính cạnh tranh cho sản phẩm.

***Làng nghề đan bằng Phú Mỹ, Kiên Giang**

Đồng cỏ bằng Phú Mỹ - Vĩnh Điều huyện Kiên Lương (tỉnh Kiên Giang) là một vùng ngập nước nguyên thủy còn sót lại của vùng Đồng bằng sông Cửu Long với đặc trưng là nhiễm phèn nặng, giàu hữu cơ, ngập theo mùa và thực vật thích nghi chủ yếu là cây cỏ bằng. Đây là đồng cỏ bằng tự nhiên lớn nhất và ít bị xáo trộn nhất còn lại của Nam bộ.

Đồng cỏ bằng đóng vai trò quan trọng trong đời sống kinh tế của nhân dân trong vùng. Sống giữa một vùng đất phèn mặn, đồng bào Khơ-me nơi đây đã kiên nhẫn biến cỏ bằng thành hàng hóa với các sản phẩm sinh hoạt và mỹ nghệ mang lại nguồn thu nhập đáng kể. Tuy nhiên trước

đây nghề đan đệm bằng chỉ tồn tại như một thứ công việc làm thêm của người phụ nữ Khơ-me tại địa phương vào thời điểm nông nhàn. Hàng làm ra bán giá rẻ, khó tiêu thụ do không có điều kiện mở rộng thị trường. Hiện nay được sự giúp đỡ của chính quyền và một số tổ chức khác, thị trường đang được mở rộng, tăng thu nhập cho người dân.

Công việc đan lát các sản phẩm từ bằng khá nhẹ nhàng nhưng đòi hỏi sự khéo léo, rất thích hợp cho cả phụ nữ và trẻ em tham gia. Họ làm ra các sản phẩm rất đa dạng như: đệm, túi xách, đồ gia dụng... Những sản phẩm làm ra hoa văn rất tinh xảo mà vẫn mang “cái hồn” của đồng quê chân chất. Những đường nét hoa văn cứ lần lượt hiện dần lên dưới đôi bàn tay khéo léo của các nghệ nhân làng nghề. Người đan bằng không những làm hàng theo mẫu mã sẵn có mà còn tự mày mò nghiên cứu, cải tiến và thiết kế cho ra các sản phẩm với mẫu mã mới lạ, chất lượng cao, đáp ứng nhu cầu của người tiêu dùng.

Nghề đan bằng đang mở ra nhiều triển vọng vì thị trường xuất khẩu đang mở rộng trong lúc địa phương dư thừa khá nhiều lao động trẻ. Hiện nay đời sống của nhân dân vùng đồng cỏ bằng ngày càng được nâng lên rõ rệt, bộ mặt nông thôn đang từng ngày khởi sắc.

***Nghề nắn nôi ở Hòn Đất**

Nằm ở trung tâm huyện Hòn Đất, tỉnh Kiên Giang có một làng nghề truyền thống, đó là nghề nắn nôi, chuyên tạo ra những sản phẩm bằng đất nung như: cà ràng, nôi, om, ơ, xoong, chảo...

Xuất hiện vào cuối những năm 20 của thế kỷ XX, vị sư tổ của làng nghề là người Khơ-me, về sau người Việt đã học được nghề này. Nghề nắn nôi là một thuật ngữ chứa một khái niệm chung chỉ công việc tạo ra các sản phẩm làm từ đất nung.

Cũng như bao nơi khác, nguyên liệu dùng để nắn nôi là đất sét, phải có đủ các tiêu chuẩn như dễ đánh bóng, chịu nhiệt cao, tính kết dính cao... mà loại đất này có sẵn trên địa bàn huyện. Để hoàn thành một sản phẩm bằng đất phải qua nhiều công đoạn, công đoạn đầu là nắn hay còn gọi là tạo hình vì tất cả các sản phẩm đều có khuôn (khung) bằng gỗ hoặc bằng đất nung, đến công đoạn vỡ, do đất ướt chứa nhiều nước nên sản phẩm mới đầu thường biến dạng, đòi hỏi người làm phải có kỹ thuật vỡ bằng các thanh tre, sau đó là công đoạn làm bóng, tạo hoa văn để sản phẩm được nhẵn bóng hoàn chỉnh. Nếu được chứng kiến các công đoạn làm mới thấy để có được sản phẩm như ý đòi hỏi người thợ phải có kỹ thuật cao, bàn tay phải uyển chuyển, mềm mại, sáng tạo.

Sau một tuần lễ, các sản phẩm được phơi khô và có thể đưa vào nung, gọi theo tiếng nhà nghề là “đốt nôi”. Công đoạn đốt nôi khá đơn giản nhưng phải là người có nhiều kinh nghiệm trong nghề, trước kia cũng có nhiều thợ đốt nôi chuyên nghiệp đi đốt thuê nhưng đến nay ai cũng có thể đốt được. Trước khi “nung” người thợ phải sắp mọi sản phẩm lên mặt đất, chèn rơm hoặc cỏ khô vào các sản phẩm, phía trên lớp rơm có một lớp củi tràm. Người ta thường tiến hành đốt vào lúc ban đêm để dễ theo dõi lửa cháy cho đều. Thông thường, các loại sản phẩm “nặng lửa”

được đặt ở trung tâm, loại “nhẹ lửa” sắp ở chung quanh để sản phẩm không bị sống hoặc chín quá.

Trước sự phát triển của kim loại, nhiều vật dụng đã thay thế các sản phẩm bằng đất nung nhưng nghề nắn nồi ở Hòn Đất vẫn tồn tại và được nhiều người biết đến.

***Làng nghề hầm than**

Theo các nhà nghiên cứu, nghề hầm than và đóng đày trên sông là những nghề thủ công có mặt từ lâu đời ở Năm Căn - Cà Mau.

Muốn hành nghề hầm than, nhất thiết phải có lò, xây lò là cả một nghệ thuật. Đến nay, công việc này đều phải nhờ đến những người thợ giỏi, có chuyên môn, nhiều kinh nghiệm tại địa phương làm. Vật liệu xây lò là gạch thẻ và đất bùn. Lò hầm than có hình bầu tròn như chiếc nón cối úp trên đất.

Củi hầm than là củi được. Nhưng loại này hiện nay rất hiếm. Khi vô lò, củi được dựng đứng chồng từng lớp lên nhau. Củi càng chồng khít, thì chất lượng và sản lượng than thu được càng cao. Đến sát nóc, người ta chừa ra một khoảng trống vài tấc để chứa dưỡng khí. Sau khi hoàn tất việc chất củi, trong những ngày đầu, người thợ chỉ được đốt lửa ngọn. Dân gian gọi là “lửa dương”. Thân lò bị nung nóng hấp cho củi trong lò tiết ra nước làm cho củi khô. Thời gian này kéo dài hay ngắn tùy theo củi khô hay ướt. Ba đến bốn ngày sau, người đốt lò nhìn vào khói bay ra để biết củi còn hay hết chất nước. Khi thấy hết khói trắng, người đốt lò không đốt củi nữa, mà chỉ dùng sức nóng trong lò. Kế tiếp, người thợ thu hẹp cửa lò lại, dùng “lửa

âm" (lửa trong tàn tro) giữ nóng cho lò ở nhiệt độ nhất định. Hơi nóng trong lò bốc lên nóc, rồi dội trở xuống chân lò. Củi bắt đầu thành than, phía trên trước, sau đó chín dần xuống dưới. Giai đoạn này, khói tỏa ra màu ngũ sắc trông rất đẹp mắt. Sau sáu đến bảy ngày, khói màu ngũ sắc bắt đầu chuyển thành xanh biếc. Lúc này, mùi khói chuyển từ hăng khét khó ngửi, sang mùi thơm như khoai lang nướng. Vậy là than đã chín.

Hiện tại, nghề than đang khôi phục mạnh mẽ, thông qua sản xuất tập trung, có kiểm soát chặt chẽ của chính quyền và ngành chức năng. Theo đó, việc hình thành các dịch vụ du lịch đi kèm càng trở nên dễ dàng hơn bao giờ hết. Đây là cơ hội thuận lợi để khách du lịch tìm hiểu thêm một nghề truyền thống độc đáo của vùng đất Cà Mau.

III. NHỮNG MÓN ĂN ĐẶC SẮC

***Đặc sắc văn hóa ẩm thực Long An**

Tới Long An, người ta nghĩ ngay đến gạo Nàng Thơm Chợ Đào, kể đến là dưa hấu Long Trì và rượu Gò Đen, lẩu mắm và không thể không kể tới mắm còng và lạp xưởng Cần Giuộc.

Nằm ở vùng hạ lưu sông Vàm Cỏ, Cần Giuộc có nhiều bãi bồi với các loại cây nước mặn như đước, tràm, sú, vẹt... Từ những sản vật trên những bãi bồi, người dân địa phương chế biến thành những món ăn dân dã mà đặc sắc, có dịp ăn

một lần sẽ nhớ đời, đặc biệt nhất là mắm còng mừng năm. Mắm còng có hai loại, mắm còng sữa nguyên con và mắm còng mặn. Mắm còng mặn màu đen, mùi khá nồng dùng để làm nước chấm ăn với các món cuốn. Mắm còng mặn không có màu sắc bắt mắt bằng mắm tôm chà Gò Công nhưng vị ngon thì không hề kém cạnh. Trong bữa tiệc của gia đình, chén mắm còng đặt cạnh đĩa bún trắng, cá lóc nướng trui và đĩa thịt ba rọi xắt mỏng thì sẽ nhanh chóng trở thành “tâm điểm” hấp dẫn. Người dân địa phương dùng mắm còng mặn kèm với nhiều món ăn khác như thịt vịt luộc chấm mắm còng... Mắm còng sữa nguyên con được bắt đúng vào ngày mừng năm tháng năm âm lịch lại là món ăn đặc biệt, chỉ có khách quý mới được mời. Mắm còng sữa không chỉ dùng để ăn kèm với thịt luộc, chuối chát rau thơm mà còn là thức ăn tuyệt vời với cơm nguội.

Đến Cần Giuộc, hỏi mua “đặc sản”, bạn sẽ được giới thiệu món Lạp xưởng được làm bằng ruột heo tươi. Đây là một sản phẩm truyền thống của vùng đất này. Khách đến Cần Giuộc vào mùa tết thường mua rất nhiều Lạp xưởng mang về làm quà cho người thân.

Lạp xưởng Cần Giuộc nổi tiếng ngon bởi vì người ta đã chọn những miếng thịt heo nạc, tươi và còn nóng ngay sau khi mổ đem xay, ướp. Nếu sành ăn, khách có thể mua được loại Lạp xưởng ngon nhất - đó là loại được lấy ruột từ những con heo trên dưới 80kg, cạo mỏng như một lớp nylon để làm bao ngoài. Đặc biệt Lạp xưởng ở đây được sấy chứ không phơi - người làm Lạp xưởng phải canh lửa riu riu từ 10-12 tiếng để Lạp xưởng khô đều và se lại, nhờ vậy,

lạp xưởng (Chả Giò) ngon và để được rất lâu, không bị phả mùi dầu. Bên cạnh lạp xưởng tươi, Chả Giò còn nổi tiếng với lạp xưởng tôm. Lạp xưởng tôm được chế biến từ những chu tôm đất loại lớn và còn tươi nên có màu vàng đỏ tự nhiên nhìn rất đẹp mắt. Khi nướng, lạp xưởng dậy mùi thơm của tiêu và khi ăn có vị ngọt đậm, không ngấy.

***Bông điên điển - đặc sản mùa nước nổi**

Ai đã từng đến miền Tây vào mùa nước nổi thì không thể không biết đến nổi canh chua bông điên điển. Bông điên điển giờ đây đã trở thành đặc sản “cây nhà lá vườn”, được chế biến thành nhiều món ăn ngon mà những người con quê hương nếu có đi xa sẽ còn lưu giữ mãi trong ký ức.

Giản dị nhất là người ta nấu một nồi mắm kho, nhúng bông điên điển và một vài loại rau sống khác vào là đã có ngay một món khoái khẩu. Hoặc một cách làm đơn giản khác mà rất ngon là người ta dùng nó làm dưa.

Thế nhưng quen thuộc với người dân miền Tây hơn cả chính là nổi canh chua bông điên điển nấu với cá linh hay cá rô đồng, mà nếu nấu với bứa hoặc cơm mẻ lại còn ngon hơn.

Bông điên điển còn được dùng để xào tép, làm nhân bánh xèo và nhiều món khác được làm từ bông điên điển để lại ấn tượng khó phai cho người ăn.

***Cháo đậu xanh nấu với rắn hổ đất**

Đồng Tháp Mười nổi tiếng có nhiều rùa, rắn. Khi bắt được rắn hổ đất, dùng nước sôi cạo vẩy thật sạch. Rửa sạch chặt rắn thành từng khúc dài khoảng tấc tây, đem hầm cho nhừ mới vớt ra. Sau đó, đổ gạo và đậu xanh vào nồi nước

hầm rần. Chao chín nếm vừa miệng, xe thịt rần hồ dất nhỏ như thịt gà, trộn chanh, rau răm. Múc mỗi tô cháo cho vào một ít thịt rần, có rắc tiêu, hành trộn đều, ăn đến đâu mát đến đó vì cháo đậu xanh rần hồ dất có tác dụng làm mát gan, giải nhiệt, vừa ngon vừa giàu dinh dưỡng.

*** Dồi lươn rim nước cốt dừa**

Đây là món ăn khoái khẩu của người dân vùng Đồng Tháp Mười. Dồi lươn có hương vị đặc trưng của nước dừa, hành và đậu phộng, thơm, béo rất hấp dẫn. Lươn được làm sạch. Dùng dao sắc cắt phần thịt ở phía cổ lươn mà không làm đứt rời da lươn, đảm bảo da được liền từ đầu tới đuôi.

Thịt lươn băm nhuyễn rồi trộn với thịt nạc, nắm mèo, bún tàu cũng đã được băm nhuyễn cùng với gia vị, đường, nước mắm, tiêu sọ để nguyên hạt. Dùng thìa nhỏ trộn đều và múc hỗn hợp thịt băm cho vào đầy da thân lươn đã lột ra trước đó như làm dồi lợn, dồi chó. Dồn thịt xong khoanh tròn nguyên con lươn đặt vào nồi lấy củ hành tàu lột vỏ lụa, cắt đứng làm tư nếu là hành nhỏ, hoặc làm tám nếu là hành to xếp lên trên.

Đổ nước cốt dừa ngập thân lươn rồi bắc lên bếp, để lửa liu riu. Khi nước cốt dừa sôi lên vài lượt thì nêm gia vị, đường, nước mắm cho vừa ăn, xong nhắc xuống múc ra đĩa rắc đậu phộng giã giập lên trên.

*** Bún gỏi già Mỹ Tho**

Bún gỏi già có chung nguyên liệu là mắm cá. Bún gỏi già phải nấu chung với me, mới cho ra vị nước lèo chua chua ngọt ngọt ăn không ngán là vì vậy. Đặc biệt, nó chỉ

ăn chung với tép là ngon nhất. Tép bạc, tép lột, hay tôm sú lột đều được cả. Những con tép đỏ au, được lột vỏ kỹ càng trông hấp dẫn. Bún gỏi già chua chua ngọt ngọt ăn ghém với rau muống và bông chuối bào,... nhưng nó ngon nhờ hẹ. Nếu không có cọng hẹ nào thì cái tô bún của bạn coi như bỏ đi. Thêm nữa phải có nước chấm đặc biệt nó là nước cốt mắm cá linh nguyên chất, rất thơm và có vị ngọt đậm đà.

*** Cá bống dừa**

Cá bống dừa thịt ngọt, ướp nước mắm ngon, kho tiêu bằng tộ hay nồi đất, hương thơm nức mũi. Có người thích kho sả ớt, hay nấu canh với lá bồ ngót, ướp hương... cơm đã no còn thềm. Luộc cá rửa thịt nấu nồi cháo hành, tiêu cũng ngon. Rồi còn món xỏ lụi nướng trui hoặc nhúng bột chiên cặp rau thơm chấm nước mắm chanh, ớt... Muốn lạ miệng thì um nước cốt dừa, phủ trên là đợt mì, chum lửa riu riu vừa chín tới, ăn một lần khó có thể quên.

*** Hủ tiếu Mỹ Tho**

Hủ tiếu ngon nhất phải là loại làm bằng gạo Gò Cát - đặc sản như Tàu Hương, Nàng Thơm chợ Đào, đây là vùng trồng lúa thơm địa phương của xã Mỹ Phong, ngoại thành Mỹ Tho.

Ngón gia truyền không ai chịu hé răng. Hơn kém nhau còn tùy thuộc vào nồi nước lèo. Về cơ bản, chất ngọt của nước lèo từ xương ống hầm kỹ, thịt và nước khô nướng, cùng một số nguyên liệu, gia vị đặc trưng, được các đầu bếp gia giảm theo khẩu vị khách hàng của mình. Dù hàng quán khu vực Cầu Quay - Mỹ Tho tuềnh toàng, thực khách

vẫn cứ nườm nượp. Thậm chí, trong cẩm nang của nhiều hãng du lịch lữ hành quốc tế giới thiệu hẳn tên những hiệu ăn nổi tiếng của nơi đây.

*** Mắm còng xứ rẫy Gò Công**

Có hai loại mắm còng. Một loại mắm còng chế biến nguyên con như kiểu mắm tôm chua xứ Huế. Loại này chế biến từ con còng lột. Mắm còng lột mà ăn với bún, thịt phay, rau sống, chuối chát hoặc làm gỏi đu đủ tưởng như trên thế gian này không có cao lương mỹ vị nào sánh bằng. Còn một loại mắm khác cũng chế biến từ còng nhưng quy trình, vật liệu cũng khác và đậm đặc như mắm ruốc. Khi ăn, thêm vào đó chanh, ớt, đường, gia vị, sẽ cho một thứ nước chấm tuyệt hảo. Loại nước chấm được pha chế theo cách này hợp nhất là chấm thịt ba rọi luộc ăn với bún. Để có loại mắm này, người ta bắt còng về rửa sạch, lột bỏ mai, yếm, ướp với muối, cơm nguội theo một tỷ lệ thích hợp sau đó đem quét. Quét xong mới vắt nước cốt và phơi nắng cho đến khi nào nước cốt ấy keo lại như mắm ruốc là được.

*** Sam biển Gò Công**

Ở vùng biển xã Vàm Láng, Tân Thành, huyện Gò Công Đông có đặc sản khá hiếm - sam biển. Với hình thù lạ mắt: vỏ cứng như mai cua, mình tròn dẹt, đường kính độ gang tay, tám chân càng nhỏ dưới bụng, phần đầu là mũi nhọn ba cạnh rất linh hoạt dài cỡ 20cm. Khoảng từ tháng 10 cho tới tháng 2 âm lịch, sam bắt cặp phôi giống và sau đó sam cái mang bụng đầy trứng nhỏ như hạt tiêu đợi ngày sinh nở.

Sam trứng phổ biến nhất là món nướng. Đốt bếp than gáo dừa, đặt ngửa sam rồi trở đều tới khi chín vàng, mùi

thơm đặc biệt lan xa. Chuẩn bị sẵn buổi chua tách múi, củ cải thái nhỏ ngâm giấm, rau thơm gồm húng cây, răm, đậu phộng rang đập giập, hành phi, nước mắm chanh, tỏi, ớt. Lật ngửa con sam nóng hổi, tách yếm bỏ ruột, dùng dao bén rạch bụng sẽ thấy trứng đầy ắp, vàng ươm bắt mắt. Phần thịt sống lưng và sát đuôi dai, ngọt. Dùng muỗng nhỏ múc trứng vào chén riêng, thêm gia vị tùy thích. Trứng sam béo, thơm, nhiều đạm, ngon miệng và rất bổ dưỡng.

Ngoài ra có thể sam chặt miếng to nấu canh chua với bạc hà, rau nhút hoặc đậu rồng, rau om, hoặc luộc.

***Món mặn Bến Tre**

Bên cạnh nguồn chất bột là nguồn chất đạm. Đất đai, sông nước, biển Bến Tre là một kho dự trữ dồi dào về chất đạm, đặc biệt chất đạm từ tôm cá, cua, sò. Bến Tre quả là dồi dào và phong phú, một nguồn dinh dưỡng quan trọng đối với đời sống con người.

Về mặt chất béo, Bến Tre có thể mạnh về dừa so với nhiều địa phương khác. Bên cạnh nguồn mỡ động vật, dầu dừa, nước cốt dừa, cơm dừa nạo thường có mặt ở nhiều món ăn trong bữa cơm, trong các loại bánh, chè ngọt. Có hơn 50 món ăn và chè ngọt được pha chế với chất béo của trái dừa.

Thường thì, ngoài cơm có nhiều thức ăn mặn, thịt kho hay cá kho, cá khô nướng, bát dưa chua và chén mắm... Buổi chiều, sau khi về nhà, tắm rửa xong xuôi, họ mới lo bữa cơm chiều thường gồm nhiều món hơn, đủ chất hơn: có canh, có xào, rau luộc với một món mặn. Buổi trưa, khi mặt trời đã ở đỉnh đầu, họ về tạm nghỉ để tránh cơn

nướng cháy da cho đến 1 giờ 30 hay 2 giờ chiều lại ra đồng làm tiếp cho đến khi mặt trời lặn mới chịu nghỉ tay. Trong lúc nghỉ trưa, họ thường tổ chức bữa ăn phụ. Nếu ở trong nhà thì có thể dùng hoành hơn, với thức ăn nóng: một nồi cơm nếp, hay là một nồi khoai luộc, hay là một nồi chuối luộc, một nồi mít non, hay sakê hầm dừa cùng với một đĩa bánh lá mía chấm nước cốt dừa "thắng bông con". Nếu là nghỉ tạm trưa ở ngoài đồng, trong vườn cây thì bữa ăn phụ là những thức ăn đem theo được bày trên mấy tàu lá chuối đặt dưới gốc cây, hay trên bờ cỏ. Những ngày mùa bận rộn, bà con nông dân cũng thường tổ chức ăn cơm ngoài đồng. Có khi là cơm nguội mang theo với mấy con mắm sống cộng với mấy trái bần chua, mấy dọt vúng, dọt búa, vài trái ớt tươi, dăm ba lát gừng sống. Một bữa ăn "điền dã" với chừng ấy thứ cũng đủ no nê và chắc bụng, để người nông dân có thể tiếp tục công việc gặt hái cho đến suốt ngày.

***Món mắm**

Bến Tre không nhiều cá đồng như Long An, An Giang, Đồng Tháp, Bạc Liêu, Cà Mau nhưng không thiếu những thủy sản, hải sản để chế biến nhiều loại mắm ngon. Mắm còng Châu Bình (Giồng Trôm) đã đi vào ca dao, mắm rươi Bình Đại (còn gọi là nước mắm rươi) ăn một lần rồi nhớ mãi. Mắm tép chua trộn với đu đủ sắp chín xắt nhỏ, trộn với các gia vị gừng, tỏi, ớt là đặc sản của miệt vườn. Mắm tép, mắm còng ăn với bún và thịt ba rọi luộc, hay thịt nướng kèm với rau sống, giá thì quả là tuyệt. Mắm có loại để ăn sống như mắm nêm, mắm ruốc, mắm ba khía, mắm cá đồng thái, mắm ruột, mắm tép, thường được kèm với

gừng, ớt, tỏi để ban khu mùi tanh, đồng thời để cân bằng âm dương. Có loại mắm chung (hay chiến) lên rồi mới ăn và thường kèm theo thịt heo băm nhuyễn và một gia vị nào đó. Mắm kho với cá tươi, thịt heo nhiều mỡ, có khi với cà tím xắt lát và ăn với rau mọ om, rau thơm làm ghém đây là món ăn dân dã rất phổ biến.

***Bánh xèo Vĩnh Long**

Người dân Vĩnh Long từ nông thôn đến thành thị đều thích món bánh xèo. Bánh xèo tùy mỗi nơi có cách chế biến khác nhau đôi chút.

Nhìn chiếc bánh xèo giòn thơm đầy ngũ sắc, màu đỏ của tép, màu trắng của sắn, màu vàng của bột, màu xanh của đậu, màu đen của thịt vịt. Đặc biệt, ăn bánh xèo phải đầy đủ các loại rau đồng quê, như: lá cách, lá điều, đọt xoài non, cải bẹ xanh, đọt chiết, đọt cóc, rau thơm... Dùng tay xếp rau và bánh thành cuộn tròn, chấm nước mắm chua và thưởng thức thì miễn chê.

***Cá bống kho liêu**

Cứ vào tháng 6 – tháng 7 âm lịch miệt đồng bằng Nam Bộ vào mùa mưa thì cá bống trứng xuất hiện. Chúng sống bám theo những giế lục bình trôi lênh bênh trên sông rạch theo con nước lớn, ròng. Cá bống trứng này nhỏ con, lớn lắm chỉ bằng ngón tay út.

Cá bống bắt về để vào rổ dùng lá chuối tươi chà xát cho sạch nhớt rửa sạch đem hong nắng cho ráo nước, trộn ít muối cho thấm con cá, bắt cái ơ đất lên bếp lửa, để một ít mỡ và đường thắng lên thành nước màu, tiếp đó cho cá vào

o đất, lấy dừa trộn đều, nêm đường và bột ngọt cho vừa ăn. đặc biệt cá được kho với nước mắm đóng, không dùng nước mắm cá biển. Khi kho để lửa cho riu riu khi nước vừa cạn tưới thêm mỡ hoặc dầu ăn rắc tiêu cho thơm là được. Ăn cơm với cá bống trứng kho tiêu thật ngon tuyệt, đậm tình quê hương phù hợp với đời sống dân dã.

* Cá linh

Khi mùa nước nổi dâng lên bông điên điển nở vàng rõ thì cũng bắt đầu mùa cá linh. Cá từ thượng nguồn sông Tiền lên đồng để đẻ. Cá linh lúc này nhỏ bằng đầu mút dừa gọi là cá linh non, cá linh thuộc loại cá trắng, thân nhỏ, vẩy nhuyễn mềm, cá linh non thịt ngọt, mềm và béo, món ăn làm từ cá linh rất phong phú. Khi nấu món không cần đánh vẩy, lấy mật ra, chỉ cần rửa sạch là được.

Cá linh kho: Kho khô với hành, tiêu, kho với mía lau hoặc nước dừa tươi. Mía lau chẻ mỏng xếp dưới đáy nồi, lấp cá linh lên trên (trước đó ướp cá linh với tiêu, bột ngọt, nước mắm vừa mặn). Còn nếu kho cá linh với nước dừa tươi, thì sau khi cá thấm đủ gia vị thì ta đổ nước dừa vào, cá phải ngập đều trong nước, lửa riu riu vừa tàn thì ta đã có nồi cá linh kho thơm nức mùi đặc trưng không thể lẫn với các món khác. Món này ăn với cơm nóng gạo đầu mùa thì không cần bình phẩm thêm.

Lẩu chua điên điển cá linh: Nước lẩu được hầm trái me non, nêm đường, ớt, sả, bột ngọt, mắm muối cho vừa ăn, nước sôi đều ta thả cá linh vào, cá chín vớt ra rồi mới để bông điên điển, bông súng, ngò gai, ngò om vào sau, món ăn với cơm hoặc bún đều ngon. Chanh với nước mắm trong

dầm-ớt hiểm là đúng điệu “Canh chua diên điển cá linh. Ăn chỉ một mình thì chẳng thấy ngon”.

Cá linh non chiên bột cuốn bánh tráng: là món ăn thôn dã mộc mạc có từ rất xa xưa, món này mùi vị rất ngon, rất riêng khiến người ăn khó quên. Món này phải ăn ngay sau khi vừa mới chiên giòn cùng với nước mắm chua, cay và rau thơm.

Lẩu mắm cá linh: Loại lẩu mắm này dùng ngay mắm cá linh và cá linh tươi. Về gia vị, ngoài các loại gia vị thông thường đặc biệt phải có cà tím và nấm rơm để cho ngọt nước. Khi ăn chắc chắn phải kèm theo các loại rau như cải dất, rau dứa, bông diên điển, bông súng, rau nhút, đậu rồng, củ nèo, dọt sộp, bắp chuối, chuối non xắt nhuyễn trộn rau thơm... ăn với bún, kèm một xị đế làng quê là ngon tuyệt.

Món cá linh dễ kiếm, rẻ tiền, ngon miệng, gần gũi với người dân miệt sông nước.

***Cá lóc nướng trui**

Nướng trui không bao giờ để cá lên vỉ, bên dưới hừng hực than hồng, như nướng những thức ăn khác mà phải nướng lửa. Ngon lửa rơm, nếu làm khác đi, miếng cá sẽ mất thơm, không còn hương vị cá nướng trui.

Chẻ một que tre tươi, chuốt nhọn một đầu xiên suốt từ miệng đến đuôi cá, cắm đứng thẳng xuống đất, phủ rơm khô trùm lên cá châm lửa đốt. Cái khéo và tay nghề người nướng cá ở chỗ dù nướng bao nhiêu con, tất cả đều chín một lượt, vẩy cá cháy đều đặn, mùi thơm quyến rũ bốc lên sau khi ngọn lửa vừa tàn như thế mới đạt yêu cầu.

***Cá lóc kho nước dừa**

Cá lóc có thể chế biến thành nhiều món ăn ngon, nhưng có lẽ “án tượng” nhất là món cá lóc kho nước dừa, một “đặc sản” của Vĩnh Long được nhiều thực khách ưa thích.

Cá tươi được làm sạch, cắt đôi, ướp nhẹ một ít gia vị như: nước màu, muối, đường, bột ngọt, tiêu, gốc hành tươi giã nhuyễn.... Bắc nồi nước dừa xiêm tươi lên bếp lửa than hồng, nước sôi, ta nhẹ nhàng để cá vào cho lửa riu riu. Khi kho chỉ để nước ngập vừa mình cá, cá được trải đều không chồng lên nhau, thêm ít gia vị sao cho vừa miệng, sau một thời gian có tiếng ục ục sôi ta tro bể cho cá chín thấm đều, tất cả hòa quyện thành một mùi thơm đặc trưng đủ sức chinh phục tất cả mọi người.

***Cá chấy**

Thị trấn Trà Ôn, tỉnh Vĩnh Long nằm ở ngã ba sông. Thời nay, ít người còn biết Trà Ôn một thuở nổi danh nhờ cá chấy. Cá chấy tựa tựa như cá mè, nhưng thịt ngọt và ngon hơn nhiều. Người khó tính thích ăn cá chấy theo kiểu xắt từng khoanh mỏng nấu mằn. Người sành điệu thì khoái để nguyên con, chất rơm nướng.

Gỏi cá chấy là món cầu kỳ dành riêng cho dân nhậu. Món gỏi này phải có đủ các thức rau ghém, rau thơm, chuối chát, khế chua để cuốn chung với thịt cá chấy bằng bánh tráng Mỹ Lồng, phải có nước chấm chế riêng biệt cho nó.

Món bình dân là canh chua cá chấy nấu với bông so đũa và đậu rồng. Bởi khi gió chướng bắt đầu thổi thì cũng là lúc so đũa đơm bông, đậu rồng kết trái. Kể ra trời đất cũng khéo chiều người.

Nhưng cá chấy quý nhất, mắc nhất, vẫn là hai buồng trứng của nó. Con cá nặng chừng ba, bốn ký, hai buồng trứng vàng hươm, vừa thơm, vừa ngọt, mùi vị ăn xong nhớ đời. Dân Sài Gòn thuở xưa tới mùa cá chấy thường tìm xuống Trà Ôn, ăn cho đã mấy hôm, rồi giá nào cũng mua cho được mấy con đem về làm quà biếu bạn bè.

*** Dừa sáp**

Dừa sáp là loại đặc sản chỉ duy nhất có tại Cầu Kè, tỉnh Trà Vinh. Trái dừa sáp trông như bao trái dừa bình thường khác nhưng khi bổ ra bên trong cơm dừa đặc quánh như sáp. Cơm dừa sáp có tỷ lệ tinh dầu và hàm lượng dinh dưỡng cao, chế biến các thức uống giải khát như sinh tố rất ngon.

***Bò bảy món núi Sam - Châu Đốc (An Giang)**

Bò bảy món tuy đã nổi tiếng từ lâu, nhưng không được bày bán trong nhà hàng hoặc các quán địa phương, chỉ có một vài cửa hàng chuyên một trong 7 món đó. Chẳng hạn, tại chợ Châu Đốc có quán cháo đầu bò nổi tiếng. Muốn thưởng thức đặc sản này thì phải chịu khó đến làng Vĩnh Tế trong những dịp lễ lạt, cưới hỏi, giỗ, tết...

Bò bảy món gồm những món mà người thợ nấu lành nghề nào cũng phải biết: lòng bò luộc; bò đun, bánh hỏi; cháo đầu bò; bò khía bánh mì; bò xào lá vang; bò bít tết hoặc lúc lắc.

***Bún nước kèn An Giang**

Muốn thưởng thức món bún nước kèn thì phải đến Châu Đốc (An Giang) mới được thưởng thức mà chưa ai biết tên gọi của nó có nghĩa gì.

Để có một tô bún nước kèn ngon, cần phải có cá lóc đồng, hành tỏi phi vàng, bột cà ri, đinh hương, bông tai dị, quế, bột cá vào xào chung với thịt cá, nêm thêm gia vị vừa ăn rồi cho nước cốt dừa vào, rải một chút ớt bột lên mặt, để lửa liu riu. Sắp xà lách, bắp chuối, giá, quế vào tô, gấp bún trải lên trên, sau cùng chan nước lèo vào, xăm xấp. Một tô bún hấp dẫn để thưởng thức.

***Dưa xoài non An Giang**

Xoài non chọn giống Cát Chu, ngâm muối rồi xả nước phèn chua cho giòn. Xoài rim đường cát trắng, phơi nắng một ngày, rồi cho vào lọ ngâm kèm ớt sừng trâu. Loại dưa này giòn, mang vị chua chát lẫn độ ngọt đậm đà của đường, muối. Dưa xoài non là đặc sản dân dã tại huyện Chợ Mới, tỉnh An Giang.

Cần miếng dưa xoài non vừa giòn vừa hơi có vị chua chát chớ, không còn vị chua ái của xoài non. Lăn trong đó có vị ngọt của đường, mằn mặn của muối.

***Khô cá tra phồng**

Một trong những đặc sản nổi tiếng của Châu Đốc (An Giang).

Cá tra, người ta nắm chặt đuôi, cầm cây to đập mạnh xuống đầu cá. Không làm vậy, đuôi cá vẫy đập xuống nền gạch sẽ khiến khúc này bị bầm đỏ, khô không đẹp và miếng khô mất ngon. Sau khi cắt đầu, lấy hết ruột gan và mỡ, phần còn lại được ngâm trong nước 4 - 5 tiếng đồng hồ sau, cá nổi lên, vớt ra, xẻ, lóc bỏ xương rồi ngâm nước muối bão hòa. Khi nước muối ngấm, ngâm thêm lượt nước phèn

chua để ruồi nhặng dừng bu rồi đem phơi vừa nắng. Nếu phơi quá nắng khô bị “lộc”, mỡ từ thịt cá cứ tươm ra mãi, giảm ngon và mất ký. Nếu phơi thiếu nắng, miếng khô còn tanh mùi cá, không thơm.

Khô cá tra phồng chỉ chiên chứ không nướng như các loại khô khác. Để có miếng khô chiên phồng, giòn thơm và béo, người ta chiên bằng nước. Cho chút nước vào chảo, đun sôi, cho miếng khô vào. Khi nước cạn, trở qua trở lại vài lần là miếng khô nở phồng lên, vàng hươm, thơm, giòn và béo khi ăn.

***Bánh tét lá cẩm**

Bánh tét lá cẩm Cần Thơ có hương vị riêng rất đặc biệt. Nếp để gói bánh phải là loại nếp thơm và dẻo được ngâm với lá cẩm để có màu tím tự nhiên, sau đó nếp phải được xào qua với nước cốt dừa nấu trong thời gian từ 4 đến 5 giờ đồng hồ mới chín. Nhân dành cho loại bánh tét lá cẩm này cũng hết sức phong phú, gồm đậu xanh, mỡ heo, nạc heo và cả Lạp xưởng.

Khi bánh chín, bên trong thớ gạo nếp màu tím thẫm là một chút màu vàng của đậu, một chút trắng trong của mỡ heo, một chút nâu sậm của thịt nạc và một chút đỏ tươi của Lạp xưởng.

***Chè bưởi Cần Thơ**

Đầu tiên người ta đưa vỏ bưởi tươi ra gọt kỹ hết lớp vỏ ngoài cùng. Lại bóc sạch lớp vỏ tươi bên trong, chỉ giữ lại phần vỏ trắng và dai ở giữa. Vỏ bưởi được nhồi nhiều lần trong nước muối để làm hết vị the và đắng. Sau đó, chúng

được nhồi trong nước lã, xả đến khi nào nhai thử thấy không còn hơi hướm của vỏ bưởi mới thôi.

Sau khi ráo nước, vỏ bưởi được xắt thành hình sợi, vuông cạnh, vừa tầm như sợi bột khoai. Đưa vào nấu với nước đường tinh, chóc sau đã thành nguyên liệu cho món chè. không hiểu sao trước đây chỉ Cần Thơ mới có. Ăn chè bưởi, thực khách sẽ thấm biết ơn những người mẹ và người chị, những người tạo nên giây phút thăng hoa khi hương vị một vùng đất thấm qua lưỡi đến tận hồn người.

***Đặc sản cá sủu xứ cù lao**

Cù lao Tân Lộc, huyện Thốt Nốt, thành phố Cần Thơ có cá sủu, loại cá vảy nhỏ, ướp muối thật mặn thường được dân miền Tây gọi là "cá mặn" hoặc "hàm di". Hàm di chỉ cần chiên là đã ngon lắm rồi. Cầu kỳ hơn thì chưng cách thủy với gừng xắt sợi, thịt ba rọi băm, nếu tăng cường đậu hũ, nấm rơm và tôm nữa thì càng thêm ngon. Hai món này ăn với cháo trắng hoặc cơm nóng đều ngon cả.

Mùa xoài, cá sủu đem kho lạt bằng xoài, giấm trái ớt sừng trâu hoặc ớt hiểm xanh ăn rất ngon. Nếu được chấm với bông súng, bông điên điển hoặc dọt xoài thì hương vị còn tăng lên gấp bội. Cá sủu khứa xéo hai bên hông, muối sả ớt chiên; cá sủu nấu canh chua... đều hấp dẫn.

***Nem Cái Răng Cần thơ**

Món quà mà nhiều người dân Cái Răng hay tặng khách phương xa chính là món nem chua nổi tiếng của quê nhà. Việc tìm mua món đặc sản này cũng rất dễ dàng: chỉ cần đi xe 15 - 20 phút từ trung tâm thành phố Cần Thơ đi

về phía Nam chừng 5km, vừa qua cầu Cái Răng là đã đến “làng nem”. Nem chua Cái Răng cùng nem Lai Vung, là hai đặc sản khá nổi tiếng của vùng Đồng bằng sông Cửu Long. Hai loại nem này có hương vị khác nhau: nem Lai Vung nhiều bì, vị chua ngọt, màu đỏ hồng, hơi dai thì nem Cái Răng nhiều thịt hơn bì, vị chua thanh, không dai, hậu ngọt. Đa phần nem Cái Răng được gói bằng lá vông nem hoặc lá chùm ruột, bao lá chuối ngoài cùng. Nem Cái Răng lâu chua, nhưng khi đã chua thì có mùi thơm của lá chùm ruột, lá vông nem, lá chuối tươi thấm vào ruột, ăn có vị thơm thơm.

***Ốc nướng tiêu Cần Thơ**

Bạn bè, khách quen xuống Cần Thơ thường được đãi ăn ốc nướng tiêu. Vài năm gần đây, Cần Thơ có đến mấy chục điểm bán món ốc nướng tiêu với những mùi vị đặc trưng khác nhau.

Theo cách thứ nhất ốc được luộc sơ cho bong vẩy rồi bỏ lên lửa than nướng, vừa nướng vừa bỏ nước mắm đã làm sẵn gia vị như tiêu, tỏi, bột ngọt... khi thấy nước bên trong con ốc sôi lên, hơi cạn xuống thì cho vào đĩa lót rau răm thơm phức. Ốc nướng như vậy rất vừa ăn, hơi cay, vừa ngọt mặn, vừa giòn, ăn thịt rồi mà húp nước ốc thì rất tuyệt.

Cách thứ hai ốc được nướng tươi sống (đã được rọng nước cho sạch) trong lúc nướng cho nước mắm, gia vị vào, nướng cho đến khi hơi khét vỏ thì mùi thơm của nó càng hấp dẫn hơn, khi ăn rất giòn.

*Thác lác cườm Hậu Giang

Nhiều người nói rằng: “Đi du lịch Hậu Giang mà không ăn được cá thác lác cườm coi như thiếu sót lớn”. Ở hầu hết các nhà hàng, tiệm ăn lớn ở Hậu Giang đều có các món ăn được chế biến từ cá thác lác. Người dân Hậu Giang lâu nay coi cá thác lác là món đặc sản rất đáng tự hào của tỉnh nhà.

Sau khi làm sạch cá, người ta dùng sống dao hoặc vật cứng dần dọc theo chiều dài cá rồi dùng dao cửa ngang theo thân, cách nhau độ 5cm để gia vị mau thấm, ướp nước sả, phơi nắng độ nửa giờ mới đem chiên. Khi cá gần chín mới rắc sả băm nhuyễn vào để sả không bị khét.

Cá thác lác cườm ở Hậu Giang còn rất được các bà nội trợ “tín nhiệm” khi được chế biến thành chả. Thường chả cá có bán sẵn ngoài chợ, mua về, thêm thịt heo nạc băm nhỏ theo tỷ lệ 3 cá/1 thịt, đều tay quét với chút bột ngọt, muối, tiêu xay, hành lá xắt nhuyễn, bắc chảo chiên vàng là các ông đã có món nhậu ngon, còn trẻ con thì có món mặn “không chê vào đâu được” để ăn cơm.

Chả cá thác lác nấu canh rau tần ô là một món ăn quen thuộc rất “bắt” trong bữa cơm. Còn trên các bữa tiệc sang trọng, chả cá dâng hoàng “sánh vai” cùng nhiều hải sản cao cấp khác trong các món lẩu. Tuy nhiên, chỉ ở món lẩu cá thác lác thì “vai trò” của nguyên liệu này mới được thể hiện đúng mực. Chả cá mua về, dùng muỗng quét đều tay cùng các loại gia vị kể trên nhưng không thêm thịt heo. Nồi nước dùng được nấu bằng xương heo hầm lấy nước ngọt, nêm nếm vừa ăn. Loại rau thích hợp nhất với lẩu này là khổ qua bào mỏng.

Cá thác lác cườm, khóm Cầu Đúc và bưởi Phú Hữu đã làm nên “cái riêng” của Hậu Giang trong muôn vàn cái chung của ngành du lịch Đồng bằng sông Cửu Long.

***Lạp xưởng Sóc Trăng**

Lạp xưởng, phiên âm từ tiếng Hoa “Lạp Xéng”, là một trong những món ăn do người Hoa ở Sóc Trăng chế biến. Lạp xưởng ngày nay là món ăn ưa thích của nhiều người. Nó hiện diện ở mọi lúc, mọi nơi từ những bữa ăn trong gia đình đến những bữa tiệc sang trọng. Hiện nay, ở Sóc Trăng ngoài lạp xưởng được chế biến bằng thịt heo người ta còn chế biến lạp xưởng bằng chất liệu tôm và cá.

***Bánh pía Sóc Trăng**

Bánh pía (Pía tiếng Hoa cũng có nghĩa là bánh) do người dân ở Sóc Trăng chế biến dần dần được Việt hoá thành loại bánh quen thuộc của mọi người. Bánh pía hình tròn, đẹp, có nhiều lớp da mỏng bao lấy phần nhân đậu xanh (hoặc khoai môn, mít các loại), lòng đỏ trứng vịt muối... Lớp vỏ lụa mỏng dính, tróc đều, vì vậy một vài nơi người ta còn gọi bánh pía là bánh lột da. Bánh pía Sóc Trăng không khô cứng như các loại bánh ở các vùng, miền khác mà mềm, có vị ngọt mà thanh. Đặc biệt mùi sả riêng quyện với đậu xanh, dầu ăn... dễ kích thích vị giác của người thưởng thức.

***Bánh cồng**

Bánh cồng là món ăn do người Kinh Nam Bộ sáng chế. Tên gọi bánh cồng phát sinh từ chiếc cồng, một dụng cụ bằng kim loại không rỉ, hình nón cụt, miệng loe, có cán

cầm để chiên. Bánh công được bán ở rất nhiều nơi thuộc khu vực này nhưng nổi tiếng nhất vẫn là bánh công Đại Tâm - huyện Mỹ Xuyên (Sóc Trăng) bởi bánh có độ giòn, độ xốp vừa phải, rất thơm, lại có màu vàng ươm bắt mắt. Nguyên liệu chính gồm bột gạo, nước cốt dừa, đậu xanh, thịt heo, tép đất, tẩm với gia vị

***Y Sóc Trăng - Đặc sản của người Hoa**

Y, viên bột tròn, nhỏ, màu trắng đục là món đặc sản của người Hoa ở Sóc Trăng. Kích thước y to hơn bột báng và được làm từ tinh bột khoai lang trắng.

Y nấu chè với “kia chứa” (khoai rừng) và đường cát trắng. Kia chứa rửa sạch, lột vỏ, bào miếng nấu chung với y có tác dụng giải nhiệt. Chén chè y thanh nhã, kia chứa giòn giòn tương phản viên y dai dai mềm mại. Trong người đang nóng bức, ăn chén chè y vào là thấy mát mẻ ngay. Trời nóng, ăn chè y thêm vài cục nước đá, mát rượi. Trời lạnh, ăn chè y nóng, ấm cả người. Y lớn to cỡ trái tắc đem nấu với thịt làm món mặn giống như nấu bánh canh.

Vào các ngày rằm lớn hoặc Tết Trung thu, Tết Nguyên đán... người Hoa hay nấu chè y cúng tổ tiên rồi cùng nhau ăn với ý nghĩa đoàn viên, may mắn. Trong đám cưới, cô dâu chú rể cũng được ăn chè y như lời cầu chúc vẹn tròn hạnh phúc.

***Xá bấu ngọt xứ Trà Nho - đặc sản Vĩnh Châu, Sóc Trăng**

Nghề làm xá bấu ngọt ở Vĩnh Châu (Sóc Trăng) hiện đang phát triển mạnh mấy năm gần đây, ngoài nghề làm

củ cải muối truyền thống địa phương, hiện đã có hàng chục hộ chuyên làm xá bấu ngọt (củ cải trộn đường, ướp gia vị) - là món ăn đặc sản "mới" được khách hàng trong và ngoài tỉnh ưa chuộng.

Củ cải trắng được chọn lựa kỹ lưỡng sau công đoạn chọn củ, rửa sạch, cắt đều cỡ tám phân rồi chẻ tư, ướp muối xong, phơi độ hai nắng; cầm thử thấy còn ẩm, nhưng dụi vừa tay thì đem trộn đường cát mịn, theo tỷ lệ thích hợp, ủ vài bữa cho đường ngấm thấm là được. Ngoài ra, để tăng thêm hương vị, các cơ sở còn trộn thêm gừng, riềng non hoặc ướp ngũ vị hương tùy theo khẩu vị riêng của khách.

***Bánh gừng - bánh truyền thống của người Chăm và Khơ-me**

Trong cộng đồng người Chăm cũng như người dân tộc Khơ-me ở Đồng bằng sông Cửu Long, bánh gừng là loại bánh truyền thống độc đáo được dùng trong những ngày lễ hội, Tết cổ truyền... Bánh gừng, tiếng Chăm là Harginònnya, còn người Khơ-me ở Sóc Trăng thì gọi Num-Khơ-Nhây. Gọi tên vậy vì bánh có hình dạng củ gừng. Bánh được làm từ loại nếp lớn, trắng đục, và trứng gà và nắn bột thành chiếc bánh có hình củ gừng, rồi mang chiên và thắng với đường cát.

Trong phong tục Chăm, bánh gừng có mặt trong các lễ hội quan trọng. Đặc biệt nhất là Tết Ka tê, lễ cưới.

***Cá bống sao - đặc sản Cù lao Dung, Sóc Trăng**

Cù lao Dung có loại cá bống sao có đốm xanh, da lấm tấm những chấm trắng li ti như nhiều ngôi sao. Thịt cá

bống sao màu đỏ, săn chắc hơn thịt cá lóc nên rất ngon. Người ta thường dùng cá kho tiêu hoặc kho khô, địa phương gọi là “kho chồn”. Cá bống sao kho chồn ngon nhờ lá gan của nó lớn gần bằng bụng. Vị nhân nhẩn đáng, bùi bùi của gan cá, cộng với mùi nồng hăng thơm ngát của rau cải vườn tạo nên dư vị khó quên. Cá bống sao kho sả ớt mới ngon, nhưng tuyệt vời hơn nếu được kho với mỡ heo và một chút nước cốt dừa, đun sánh lại. Để món ăn đậm đà bản sắc văn hóa ẩm thực Nam Bộ, người ta làm sạch cá ướp với một số gia vị phù hợp để kho như đường, nước mắm, bột ngọt, nước màu... nhưng không thể không có gia vị chủ lực là sả ớt.

***Cốm "đẹp"**

Thông thường, khi người miền Nam nói tới món cốm này thì gọi là cốm "đẹp" vì đây là lối phát âm của người miền Nam nhưng thật ra phải gọi là cốm "giẹp" mới đúng.

Cốm đẹp được làm từ lúa nếp vừa đỏ đuôi, còn ngâm sữa và hạt nếp mềm dẻo. Lúa nếp vừa gặt xong được rang trong nồi đất, mỗi lần rang chỉ vài ba lon, đến khi hạt vừa giòn là bỏ vào cối bông, sau đó dùng chày gỗ để quết. Hạt nếp được quết dẹp thì sang qua nia, sấy cho hết trấu, rồi đem sàng để có được loại cốm ngon nhất.

***Bánh xèo Giồng Nhãn, Bạc Liêu**

Bánh xèo ở đây hấp dẫn bởi bột bánh xèo chỉ - nghĩa là mềm, dẻo vừa độ, quện mà không dính hết khi được xay bằng cối đá. Lại nữa, bánh ngon còn nhờ được tráng

khéo, cần miếng nào, chỗ nào cũng nghe vỏ bánh nổ giòn trong răng. Nhưng bánh được làm bằng thịt nạc, tép bạc, đậu xanh, giá, củ sắn và hành tây. Tép xứ này khỏi nói, vị ngọt mặn ngất ngây vị giác. Được vậy nhờ vị mặn biển Bạc Liêu. Rau sống trồng đất giống giòn thơm, với xà lách, cải xanh, húng quế, diếp cá, rau húng... Rồi chén nước mắm được pha chế khéo, vừa mặn, chua vừa ngọt vừa nồng cay vị tỏi ớt... Thường thức bánh xèo Giồng Nhân sẽ “nhút xừ” khi nhấp ly rượu nhãn độc đáo của địa phương.

***Cá mú Hòn Nghê**

Từ tháng chạp đến tháng ba, ở Hòn Nghê (Kiên Lương, Kiên Giang) mặt biển bãi Nam giăng kín lồng bè nuôi cá mú.

Đến biển Hòn Nghê, du khách có dịp thưởng thức những con cá mú sao còn tươi rói với nhiều cách chế biến khác nhau như kho tiêu, nấu chua, chiên giòn, hấp hành, xào chua ngọt... nhưng món mà các du khách thường nhớ mãi đó là món cá mú sao tiềm thuốc bắc đặc biệt hấp dẫn. Thịt cá mú rất thơm ngon, được ưa chuộng hàng đầu trong các loài cá biển vì thịt trắng, ngọt, dai. Lớp da cá béo giòn sần sật, màu thịt trắng phau, cá còn được làm gỏi, nấu cháo... và món ăn càng ít gia vị càng giữ được hương vị gốc.

Ngoài món hấp thuốc bắc, cháo cá mú cũng được dân sành ẩm thực “đề cử” vào danh sách các món ăn thượng hạng miền biển. Người ta dùng gạo hoặc tấm ngon để nấu cháo. Khi gạo nở, cháo chín, người ta cho cá để nguyên con hoặc cắt khúc vào, nêm nước mắm, hành tây, hành lá, cần tây, tỏi phi. Nồi cháo có thêm nấm rơm lại càng ngon.

Múc chén cháo nóng vừa thổi vừa húp, gấp thêm miếng cá ngọt lừ, chấm vào chén nước mắm hòn cay nồng vị ớt trên bờ biển lồng gió, chắc hẳn chuyến đi của bạn càng thêm thú vị.

***Nấm tràm - đặc sản Đảo Ngọc, Kiên Giang**

Những cánh nấm chóng nở, chóng tàn, vị ngọt đắng xen lẫn, phảng phất chút hương đất trời phương Nam...

Nằm ở cực Nam của đất nước, Phú Quốc được tôn vinh là Đảo Ngọc phương Nam. Với biết bao phong cảnh tuyệt đẹp còn nguyên sơ, những đặc sản độc đáo như nước mắm, hồ tiêu... và nấm tràm là một trong những đặc sản độc đáo.

Cách chế biến món ăn từ nấm tràm cũng đơn sơ, mộc mạc. Nấm tươi được nấu với hải sản như tôm, cá, mực. Nấm khô thì xào với bào ngư hoặc hải sâm. Có thể nấu nấm tràm với thịt gà, thịt lợn và trứng.

Món gà giò luộc vừa chín tới, cho nấm tươi mới hái vào. Nồi nước luộc gà sẽ trở thành món súp nấm thơm lừng. Thịt gà thì được xé nhỏ chấm muối ớt giòn ngọt. Nhưng ngon nhất lại là những chén nước súp nấm nóng hổi. Nấm vừa chín ăn giòn, xồm cằn nhai càng thấy vị ngậm ngậm đắng. Uống nước súp vị của nấm và gà lúc này mới thấy hết được cái đắng của nấm tràm.

Nấm tràm xào với tép bạc, thịt ba chỉ, tôm, mực đều là những món ăn hấp dẫn. Ở biển đảo Phú Quốc, nếu bắt được con cá rựa hoặc cá nhồng, người dân nhất định sẽ lấy thịt làm chả cá nấu với nấm. Trước khi múc ra tô, người ta đập một vài quả trứng vịt vào. Vị đắng của nấm hòa trong

vị ngọt của con cá rựa, cá nhồng và vị béo của lòng trắng lòng đỏ trứng rất lạ miệng.

Giản dị như canh nấm tràm với tôm tươi và rau tập tàng. Nếu có thêm khoai lang, tô canh càng thêm thú vị. Ngoài việc làm canh thêm bùi, khoai lang còn giải chất độc có trong nấm. Cháo nấm tràm cũng là món ngon đặc sắc. Chỉ với ít tôm tươi, thịt ba chỉ, thêm thịt bò, hành, tiêu, ớt, bạn sẽ có một nồi cháo bảo đảm ngon, cay, đồ mồ hôi vì nóng.

Có thể bạn sẽ thấy hơi khó ăn, nhưng lại có người vì cái vị đắng mà thích món nấm tràm. Sau khi thưởng thức món nấm mà nhâm nhi nước trà, vị đắng của nấm lại càng đậm lưu trong vị giác.

•Tả-pí-lù

Sở dĩ có cái tên nghe là lạ, hay hay như vậy là vì đây là món ăn có nguồn gốc từ cộng đồng người Hoa di cư ở U Minh Thượng. Nguyên nghĩa tiếng Hoa của từ "tả-pí-lù" là ăn ngẫu nhiên ngay trên lò nấu. Thực chất, đây chính là món cá tái.

Người ta chọn cá to, nhiều thịt để thái thành từng miếng mỏng. Cá nguyên liệu thường dùng nhất là cá lóc, cá trê, đôi khi cũng sử dụng luôn cả cá rô, cá sặc bướm loại lớn. Những miếng cá này được nhúng trong nồi nước đang sôi có thành phần cơ bản là dấm, nước dừa tươi có nêm gia vị. Miếng cá sẵn lại, chuyển sang trạng thái tái thì được vớt ra ăn ngay, không để chín hoàn toàn, vì nếu quá chín, lúc đó thịt mềm, bỏ ra như đã bị luộc, mất ngon.

Ăn cá tả-pí-lù phải có nước mắm vừa mặn, lại phải có hậu vị giòn ngọt, chua chua, thơm thơm và cay nồng và

nhiều rau, phần lớn rau là các loại mọc ven bờ mầu, chân ruộng mới gặt hái xong như rau cóc, tàu bay, chân vịt, muống đồng,... không phải loại dùng để ăn sống.

***Ba khía muối**

Rừng ngập mặn ở Cà Mau, nơi nào cũng có ba khía, nhưng nổi tiếng xưa nay vẫn là ba khía Rạch Quốc.

Trước khi ăn, ba khía được ngâm với nước cơm rồi đổ bỏ phần nước này, sau đó xé làm hai, làm tư, rồi làm tám. Giã ít tỏi, vài khúc ớt, đường cát, nước cốt chanh. Chanh được nặn vào tỏi, ớt và đường, bỏ hạt, quấy cho tan đều, rưới lên ba khía. Giác trưa, đói bụng chẳng còn món nào ngon hơn ba khía với cơm nguội.

Lấy vỏ ba khía (thường là chứa nhiều gạch, vàng tươi, thơm lừng) rồi dùng đũa lùa cơm vào đầy vỏ, trộn đều cho hết gạch rồi trút ra chén. Một chén cơm trộn chừng ba vỏ ba khía là vừa. Chưa hết, trong các ngoe ba khía đều chứa một bấp thịt nhỏ (như đùi ếch). Nhai dập cả ngoe cũng được, nhưng không ngon. Hãy dùng răng cắn đứt 2 đầu của "đùi thịt" này, sau đó để giữa hai hàm răng hút mạnh, như hút ốc len. Bấp thịt đùi ba khía chạy vào miệng vừa mặn mặn, cay cay, chua chua, ngọt ngọt... một hương vị rất đáng nhớ.

***Vọp nướng chấm muối tiêu**

Món ăn này vừa mang hương vị đặc biệt, vừa mang niềm vui bất tận cho khách tứ phương. Cà Mau bây giờ rất hiếm vọp, vì nó trở thành món ăn quý hiếm. Lựa loại

vộp ta, rửa sạch, để ráo nước, sắp vào đĩa. Gia vị gồm muối tiêu chanh thêm bột ngọt, các loại rau cải. Lò than cháy đều, đặt lên bàn, để vỉ nướng lên trên, đặt vộp lên vỉ, có thể nhiều con cùng một lúc. Khi tiệc đến lúc nào hứng thì món vộp nước sẽ làm cho rôm rả hết ý. Lúc vộp há miệng là vừa chín tới, ăn rất ngọt, để lâu sẽ chín quá, khô nước, thịt dai, nhạt.

***Lươn um lá nhàu**

Người Trung Quốc gọi con lươn là "Sâm đất". Thật vậy, ăn lươn um với lá nhàu, vừa bổ, vừa mát, vừa ít đau lưng. Loại lươn cỡ 2-3 con một ký, làm sạch. Lót cọng sả đập dập ở đáy xong, xếp thêm ít lớp lá nhàu (rửa sạch) rồi khoanh lươn tròn trong xong cho gọn, bắc lên bếp. Đổ nước cốt dừa vào, đun sôi để lửa hơi nhỏ cho lươn mềm. Đậu phộng rang vàng giã nhỏ, tương tàu vắt bớt nước tán nhỏ, cho cả hai vào nửa chén nước cốt dừa (nước nhất) thêm vào một ít muối, sả, ớt (băm nhỏ), bột ngọt để làm nước chấm. Khi thấy da lươn bị nứt, lấy đũa bẻ, lươn gãy là vừa ăn, đừng để quá chín. Múc lươn um ra tô, để lá nhàu phía dưới, khoanh lươn gọn trong tô, chế lên vài ba muỗng nước cốt dừa (nước nhất), rải đậu phộng rang giã nhỏ lên trên. Mùi thơm và vị béo của lươn um lá nhàu, thưởng thức một lần, thật khó quên.

***Đặc sản hàu ở Hòn Đá Bạc**

Hòn Đá Bạc nổi tiếng với món hàu biển. Hàu biển có mặt ở nhiều nơi nhưng theo nhiều thực khách sành điệu,

chỉ có hàu ở Hòn Đá Bạc là ngon nhất, bổ dưỡng nhất, đặc biệt là 3 món sau:

Hàu nướng: Tách ra một lớp vỏ, phi hành mỡ tỏi vào lớp vỏ còn lại có thịt hàu, nướng dưới lửa than hồng, hương thơm ngào ngạt, cho từng con vào miệng, béo ngậy, quên thôi.

Hàu tái chanh bồ tạt: Thịt hàu bóc hết vỏ, cho vào đĩa nước đá rồi gấp từng con ra chén, cho xì dầu, chanh, bồ tạt vào trộn đều, đưa vào miệng sẽ thưởng thức được hương vị thơm, ngọt, béo hòa lẫn với vị cay làm tê đầu lưỡi của thực khách.

Hàu nấu cháo: Các loại cháo, súp nấu bằng hải sản đều ngon, nhưng cháo hàu là ngon hơn cả, ít có một loại hải sản nào bì kịp.

Đến Hòn Đá Bạc, ngoài món ăn đặc sản là hàu biển, du khách còn có thể thưởng thức thêm món cá nâu, cá mú nướng hoặc luộc cơm mẻ còn tươi nguyên mua từ những thuyền câu của những “lão ngư” bênh bồng xa xa quanh chân hòn.

***Ốc len xào dừa**

Ốc len đây là loại đặc sản chỉ riêng có vùng rừng ngập mặn chứ không phải nơi nào cũng có. Đặc biệt ốc len vùng Đất Mũi, Tân Ân, Rạch Gốc mới ngon, vì vùng này còn nhiều phù sa và rong rêu, tảo mọc trên các thân cây đước, cây mắm.

Ốc được rửa sạch rồi còn phải hòa nước muối loãng trong, đổ ốc vào ngâm vài phút. Dùng dao chặt đuôi ốc, khi chặt đuôi ốc cũng phải khéo, nếu phần bỏ đi mà nhiều quá thì ăn rất khó. Ốc chặt đuôi xong rửa lại một

lần nữa cho sạch rồi cho vào rổ để ráo nước “dào”, đổ vào xoong trộn ít lát gừng xắt mỏng, cho nước ngập xăm xấp. Sau đó, bắc lên bếp và phải chụm nhỏ lửa, khi ốc đã chín, trước lúc múc ra tô để ăn thì đổ thêm nước cốt dừa làm tăng độ béo của món ăn.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Ban Văn hóa - Tư tưởng Trung ương, *Vấn đề dân tộc của Đảng Cộng sản Việt Nam*, Nxb Tôn giáo, H.2002.
2. Phan Hữu Dật, Ngô Đức Thịnh, Lê Ngọc Thắng, *Sắc thái văn hóa địa phương và tộc người trong chiến lược phát triển đất nước*, Nxb Chính trị quốc gia, H.1998.
3. *Việt Nam đất nước con người*, Nxb Giáo dục, H.2004
4. *Non nước Việt Nam*, Nxb Văn hóa Thông tin, H.2008.
5. *Việt Nam, 63 tỉnh thành và các địa danh du lịch*, Nxb Lao động, H.2009.
6. Đặng Việt Thủy (chủ biên), *Hỏi đáp về một số thắng cảnh nổi tiếng ở Việt Nam*, Nxb Quân đội nhân dân, H.2009.
7. *Hỏi đáp về văn hóa ẩm thực và trang phục truyền thống các dân tộc Việt Nam*, Nxb Quân đội nhân dân, H.2009.
8. Nguồn tài liệu của Cổng thông tin điện tử các tỉnh khu vực Đồng bằng sông Cửu Long, website của Tổng cục Du lịch, website của Bộ Thông tin - Truyền thông,...

MỤC LỤC

Trang

Phần thứ nhất	KHÁI QUÁT ĐIỀU KIỆN TỰ NHIÊN, ĐẶC ĐIỂM KINH TẾ - XÃ HỘI VÀ CÁC DI TÍCH, DANH THẮNG CỦA ĐỒNG BẰNG SÔNG CỬU LONG	7
I	Điều kiện tự nhiên	9
II	Đặc điểm kinh tế - xã hội	18
III	Đặc điểm dân tộc, tôn giáo	22
IV	Di tích lịch sử	34
V	Danh lam thắng cảnh	109
Phần thứ hai	VĂN HÓA TRUYỀN THỐNG CỦA ĐỒNG BẰNG SÔNG CỬU LONG	149
I	Phong tục, lễ hội đặc sắc	151
II	Các làng nghề truyền thống	175
III	Những món ăn đặc sắc	197

ĐỒNG BẰNG
SÔNG CỬU LONG
VÙNG ĐẤT - CON NGƯỜI

Chịu trách nhiệm xuất bản: PHẠM BÁ TOÀN
Chịu trách nhiệm bản thảo: NGUYỄN DUY TƯỜNG
Biên tập: TRẦN VĂN QUANG
Trình bày: NGUYỄN TRUNG MINH
Sửa bản in: BÍCH NGỌC
Bìa: NGÔ TRỌNG HIỂN

NHÀ XUẤT BẢN QUÂN ĐỘI NHÂN DÂN

23 Lý Nam Đế Hà Nội.

ĐT: (04) 38455766; Fax (04) 37471106

Chi nhánh tại Thành phố Hồ Chí Minh:

Số 8 Nguyễn Bình Khiêm - Quận 1

ĐT (069) 667452 - (08) 39111563; Fax: (08) 39111563

Cơ quan đại diện tại Thành phố Cần Thơ:

Phủ trương 31 - đường Cách mạng tháng Tám

ĐT: (069) 629905 - (0710) 3814772; Fax: (0710) 3814772

Cơ quan đại diện tại Thành phố Đà Nẵng:

Số 15A Duy Tân - Quận Hải Châu

ĐT: (0511) 6250803 - Fax: (0511) 6250803

Bắt đầu in: Quý I - 2010 In xong và nộp lưu chiểu: Quý I - 2010

Khổ sách: 14.5 x 20.5

Số trang: 228

Số xuất bản: 1128 - 2009/CXB/11 - 259/QĐND

In và đóng sách tại: Công ty CP in vật tư Ba Đình, Thanh Hóa

Số in: 407

Số lượng: 1.050 cuốn

TÂY BẮC

vùng đất,
con người



ĐÔNG BẮC

vùng đất,
con người



ĐỒNG BẰNG SÔNG HỒNG

vùng đất,
con người



BẮC TRUNG BỘ

vùng đất,
con người



NAM TRUNG BỘ

vùng đất,
con người



TÂY NGUYÊN

vùng đất,
con người



ĐÔNG NAM BỘ

vùng đất,
con người



ĐỒNG BẰNG SÔNG CỬU LONG

vùng đất,
con người



101112402



819350751919976

Giá: 36.000đ