ផ្អាវនិងប្រយោជន៍ផ្សេងៗ

រុក្ខជាតិខ្លះដែលដុះឯងក្នុងព្រៃ ឬនៅជាយភូមិ អាចប្រើការជាប្រយោជន៍ច្រើន ឬតិចអាស្រ័យដោយចំណេះប្រាជ្ញាមនុស្ស។ ចំណេះចេះដឹងយករុក្ខជាតិក្នុងបរិស្ថានជុំវិញខ្លួនមកប្រើការនេះ តែងកើតពីការសង្កេត ការចូលរួម និងការចែករំលែកបទពិសោធបន្តមករាប់ជំនាន់ពីដូនតា សម្រាប់បំពេញតម្រូវការក្នុងជីវភាព ឬក្នុងសហគមន៍។ ក្នុងន័យនេះគេមើលឃើញថា "ផ្អាវ" គឺជារុក្ខជាតិដុះក្នុងព្រៃ តែមានគុណប្រយោជន៍យ៉ាងច្រើនក្នុងសង្គមខ្មែរ។ ប្រយោជន៍ផ្សេងៗរបស់ផ្អាវ ដែលលើកមកបង្ហាញខាងក្រោមនេះ ភាគច្រើនគឺជាចំណេះ និងជំនាញរបស់អ្នកស្រុកស្រែចម្ការ អនុវត្តជាប្រចាំយ៉ាងសាមញ្ញក្នុងជីវភាពរស់នៅ ហើយបង្ហាញឱ្យឃើញច្បាស់ពីទំនាក់ទំនងរវាងមនុស្ស និងបរិស្ថាន។

ជាការពិតផ្អាវ គឺជាអម្បូររុក្ខជាតិតូចៗ ច្រើនសម្គាល់ឃើញដុះនៅតាមតំបន់ទំនាប ដុះនៅក្នុងដុប គម្ពោត ឬដុះលាយឡំនឹងកូនឈើតូចៗនៅក្នុងព្រៃ ហើយដើមរបស់វាមានកម្ពស់ជាមធ្យមប្រហែល១ម៉ែត្រ ទៅ២ម៉ែត្រ ឬអាចវែងជាងនេះទៅតាមអាយុកាលនិងសណ្ឋានដី (រូបលេខ១-២)។ បើក្រឡេកមួយភ្លែត ផ្អាវក៏មានលក្ខណៈទូទៅស្មើរដូចកូនត្នោតដែរ ហើយឈ្មោះជាភាសាបរទេសគឺ *Swamp Fan Palm* ឬ *Mangrove Fan Palm*។ ចំពោះប្រយោជន៍កើតពីផ្អាវ គឺស្លឹក ធាង និងគម ដែលអ្នកស្រុកតែងយកទៅប្រើទាំងក្នុងការផលិតសម្ភារៈប្រើប្រាស់ផ្សេងៗ និងធ្វើជាបន្លែបរិភោគ ឬផ្នែកខ្លះគេប្រើផ្សំជាឱសថបុរាណផង។ ប្រយោជន៍ទាំងនោះ នឹងរៀបរាប់ដោយសង្ខេបដូចខាងក្រោម៖

រូបលេខ១-២ ដើមផ្អាវដុះលូតលាស់ជាគុម្ពតូចៗនៅក្នុងព្រៃធម្មជាតិ

អត្ថបទដោយ៖ ហៀន សុវណ្ណមរកត

ត្បាញកន្ទេល៖ ផ្អាវក៏អាចប្រើជាវត្ថុធាតុសំខាន់សម្រាប់ត្បាញកន្ទេលបាន ដែលគេហៅថា "កន្ទេលផ្អាវ"ៗ[១] ផ្នែកដែលយកមកប្រើការក្នុងទីនេះគឺ "ធាង" របស់វាៗ ប៉ុន្តែដើម្បីបានកន្ទេលផ្អាវនោះមកប្រើ គឺត្រូវឆ្លងកាត់ដំណាក់កាលច្រើន ចំណាយកម្លាំង និងការព្យាយាមយូរថ្ងៃៗ មិនតែប៉ុណ្ណោះ ការត្បាញកន្ទេលពីផ្អាវនេះ ក៏ពុំមែនចេះគ្រប់ស្រុកភូមិដែរ ដ្បិតសព្វថ្ងៃគេសង្កេតឃើញតែចាស់ៗរស់នៅក្នុងភូមិមួយចំនួនជុំវិញតំបន់អង្គរដែលបន្តត្បាញកន្ទេលផ្អាវសម្រាប់ប្រើប្រាស់តាមទម្លាប់ផង និងលក់ដូរសម្រាប់ភូមិស្រុកក្បែរខាង ឬលក់សម្រាប់អ្នកទេសចរណ៍ខ្លះផងៗ

ចំពោះដំណាក់កាលនៃការត្បាញកន្ទេលផ្អាវគឺ ដំបូងគេត្រូវយកធាងផ្អាវខ្ចីស្រស់ (ធាងចាស់ពុំប្រើការទេ) មកសម្អាតបន្លា រួចច្រៀកយកខាងពោះ១ចម្រៀក និងចំហៀង២ចម្រៀក ហើយបិតយកតែសំបកក្រៅឱ្យស្តើងល្មម និងមានទំហំចម្រៀកប៉ុនស្លឹកស្រូវ (រូបលេខ៣-៤)ៗ បន្ទាប់ពីបិតរួច គេហាលចម្រៀកធាងផ្អាវទាំងនោះឱ្យស្ងួតល្អ (ប្រែជាពណ៌ស) ទើបប្រមូលចង បាច់រក្សាទុកក្នុងម្លប់មួយអន្ទើៗ[២] កិច្ចការនេះគេច្រើនធ្វើក្នុងរដូវប្រាំង ដ្បិតងាយនឹងចេញចូលព្រៃកាប់ធាងផ្អាវផង និងងាយហាលសម្ងួតផង លុះដល់រដូវភ្លៀង ទើបគេត្បាញកន្ទេល ព្រោះអាកាសធាតុពេលនោះអំណោយផល មិនបណ្ដាលឱ្យ

រូបលេខ៣ ច្រៀកធាងផ្អាវ

រូបលេខ៤ ត្បាញកន្ទេលផ្អាវ

[១] ជាធម្មតាកន្ទេលដែលអ្នកស្រុកត្បាញតែងមានឈ្មោះផ្សេងៗតាមវត្ថុធាតុយកមកត្បាញដូចជា កន្ទេលកក់ កន្ទេលចចូត កន្ទេលស្លឹកត្នោត កន្ទេលរំចេក...ៗ

[២] ជី រដ្ឋា និង ថន ស៊ុយទ្រី ២០២០: ៩១-៩៤

អត្ថបទដោយ៖ ហៀន សុវណ្ណមរកត

ចម្រៀកផ្អាវស្រួយបាក់។ បច្ចុប្បន្ន កន្ទេលផ្អាវក៏កាន់តែល្បីល្បាញនិងមានទីផ្សារច្រើនគួរសម ជាពិសេសកន្ទេលផ្អាវរបស់អ្នកភូមិរស់នៅឃុំលាងដៃ ស្រុកអង្គរធំ ខេត្តសៀមរាប ដែលកន្ទេលខ្លះអ្នកភូមិបានកែច្នៃត្បាញដោយជ្រលក់ពណ៌ផ្សេងៗ និងលើកគោមផងដែរ។ កន្ទេលផ្អាវមួយតម្លៃប្រហែល១០ម៉ឺន ទៅ១៥ម៉ឺនរៀល អាស្រ័យលើទំហំ និងការជ្រលក់ពណ៌ (រូបលេខ៥-៦)។

រូបលេខ៥ កន្ទេលផ្អាវមិនជ្រលក់ពណ៌

(ប្រភព៖ Fresh News)

រូបលេខ៦ កន្ទេលផ្អាវជ្រលក់ពណ៌ និងលើកគោម

(ប្រភព៖ នៅ សុភ័ក្រ្ត)

អន្សមផ្អាវ៖ អ្នកស្រុកក្នុងខេត្តមួយចំនួនដូចជាសៀមរាប កំពង់ធំ និងព្រះវិហារជាដើម តែងយក "ស្លឹកផ្អាវ" វេចនំ។ នំនោះគេហៅជាទូទៅថា "អន្សមផ្អាវ" ពោលគឺហៅតាមស្លឹកដែលយកទៅវេច។[៣] ប៉ុន្តែចំពោះរូបរាងអន្សមផ្អាវ ពុំទ្រវែងដូចអន្សមជ្រូក ឬអន្សមចេកឡើយ ពោលគឺអន្សមផ្អាវជានំយ៉ាងសាមញ្ញវេចពីអង្ករដំណើប ខ្ទិះដូង(អ្នកខ្លះមិនប្រើខ្ទិះដូង) និងសណ្តែក ពុំមានប្រើស្នូលចេក ឬសាច់ជ្រូកឡើយ ហើយគេវេចដោយយកស្លឹកផ្អាវមកកេវខ្ចប់អង្ករ និងគ្រឿងផ្សំនោះ ដោយយកកន្ទុយស្លឹកស៊កទាញក្ដិតឱ្យល្អ ចេញរាងស្មើរដូចនំចាំង (រូបលេខ៧-៨)។ បន្ទាប់មកគេយកទៅស្ងោរចម្អិន ដូចអន្សមធម្មតា។ ប៉ុន្តែអ្នកស្រុកខ្លះក្នុងខេត្តកំពត ព្រៃនប់ ឬវាលរេញ ច្រើននិយមយកស្លឹកផ្អាវវេចអន្សមចេក ឬអន្សមជ្រូកជំនួសស្លឹកចេកជាធម្មតា ហើយគេពុំហៅថាអន្សមផ្អាវឡើយ ពោលគឺហៅតាមស្នូលនំខាងក្នុង។ បើនំមានស្នូលចេកគេហៅថានំចេក ឬអន្សមចេក បើនំនោះមានស្នូលសាច់ជ្រូក គេហៅថានំជ្រូក ឬអន្សមជ្រូក។

---

[៣] អ្នកស្រុកខ្លះហៅថា "នំស្បង់" ឬ "នំក្អៅកង្កែប"។

អត្ថបទដោយ៖ ហៀន សុវណ្ណមរកត

រូបលេខ៧ វេចអន្សមផ្អាវ

រូបលេខ៨ អន្សមផ្អាវឆៅ (ស្លឹកស្រស់) និងឆ្អិន

ចំពោះអ្នកស្រុកភាគខាងជើង តាមទម្លាប់គេតែងនាំគ្នាវេចអន្សមផ្អាវសម្រាប់ប្រើជារណ្តាប់ក្នុងកិច្ចពិធី និងសម្រាប់ទទួលភ្ញៀវក្នុងពិធីបុណ្យទានតូចធំក្នុងភូមិជាធម្មតា។ លើសពីនេះបើតាមអត្ថបទសិក្សារបស់នរវិទូឱ្យដឹងថា អ្នកស្រុករស់នៅតំបន់ភ្នំគូលែន ខេត្តសៀមរាប តែងវេចអន្សមផ្អាវសម្រាប់រៀបចំពិធីឡើងអ្នកតាប្រចាំឆ្នាំទៀតផង។ ពេលឡើងនោះ គេយកនំអន្សមផ្អាវទៅចងរាយគ្នានៅខ្ទមអ្នកតាក្នុងគំនិតថា នំនីមួយៗជាឃ្មុំមួយផ្ទិត។ បើសាច់នំនោះរបូតពីស្លឹកផ្អាវធ្លាក់មកដីក៏មិនជាការអ្វី ព្រោះហាក់បីដូចជាឃ្មុំដែលគេយកបានផុតពីដើមមកដែរ។[៨]

គមផ្អាវ៖ គឺជាផ្នែកខាងគល់ផ្អាវ (ខ្លះហៅចុងផ្អាវ) ដែលមានបណ្តូល(គម)សាច់ខ្ចីខាងក្នុង ហើយគេអាចយកមកទទួលទានបានច្រើនរបៀបដូចជា ស្លកកូរ ស្ងោរ និងធ្វើជ្រក់ជាដើម។ សព្វថ្ងៃនេះក៏មានអ្នកច្នើរព្រៃខ្លះ នាំយកគមផ្អាវមកលក់ដោះស្រាយជីវភាពដែរ (រូបលេខ៩)។[៩] មុននឹងយកទៅស្ល ឬជ្រក់ គេត្រូវកាប់យកផ្នែកខាងគល់ផ្អាវប្រវែងប្រហែលស្មើរកន្លះម៉ែត្រ។ រួចយកទៅដុតនឹងរងើកភ្លើងមួយស្របក់ ទើបបកយកបណ្តូលខាងក្នុងមកចិត ឬកោសជាចំណិតស្តើងៗ។ ប៉ុន្តែអ្នកខ្លះនិយមចូលចិត្តគមផ្អាវស្រស់ដោយបកយកតែបណ្តូលខ្ចីហើយចិតជាចំណិតស្តើងៗត្រាំទឹកមួយស្របក់ខ្លី ដើម្បីឱ្យសាបជាតិល្វីងខ្លះក៏បាន (រូបលេខ១០)។

---

[៨] អាំង ជូលាន ២០១០-២០១១: ១៣០-១៣១

[៩] ចុងផ្អាវ១ អាចលក់បានតម្លៃ១២០០៛ ទៅ១៥០០៛។

អត្ថបទដោយ៖ ហៀន សុវណ្ណមរកត

រូបលេខ៩ គមផ្អាវដាក់លក់តាមភូមិ (ប្រភព៖ AMS Economy)

រូបលេខ១០ ចំណិតគមផ្អាវសម្រាប់ស្ល ឬជ្រក់

ចំពោះសម្លគមផ្អាវ គេសង្កេតឃើញពុំខុសប្លែកពីសម្លកកូរ ឬសម្លម្ជូរផ្សេងទៀយ ទាំងគ្រឿងផ្សំ ត្រីសាច់ ឬរបៀបស្ល។ ប៉ុន្តែសម្លកកូរ ឬសម្លម្ជូរប្រើគមផ្អាវជាបន្លែ គឺមានរសជាតិល្វីងតិចៗ ស្រដៀងនឹងគមទន្សែ ឬកកូរស្នោតដែរ។ ដោយឡែក បើនិយាយពីជ្រក់ផ្អាវគឺជាអាហារមួយបែបប្លែកពីជ្រក់ដទៃ។ គេយកគមផ្អាវដែលដុតដូចរៀបរាប់ខាងលើមកបកយកបណ្តូលខ្ចី រួចចិតជាចំណិតស្តើងៗដូចស្លដែរ។ ប៉ុន្តែគ្រឿងសម្រាប់ជ្រក់ដែលគេប្រើគឺមានប្រហុក និងស្ករត្រមូងអាំង ហើយយកទៅដាក់ច្របល់ ឬយកស្វាបព្រាសង្កត់ឱ្យបែកសាច់ផ្អាវចូលជាតិជាមួយប្រហុក និងស្ករត្រមូង។ ស្ករត្រមូងអាំងនោះចេញជាតិជូរចូលជាមួយរសជាតិប្រហុក និងជាតិល្វីងតិចៗរបស់ផ្អាវ។ បែបនេះហើយ ទើបហៅថាប្លែកពីជ្រក់ដទៃដូចជាជ្រក់ត្រសក់ ឬជ្រក់ស្ពៃ ដែលត្រាំផ្អាប់យូរ។[៦]

ដោយឡែក ក្រៅពីប្រយោជន៍សំខាន់ៗរបស់ផ្អាវដូចរៀបរាប់យ៉ាងសង្ខេបខាងលើ រុក្ខជាតិនេះនៅអាចប្រើការបានច្រើនយ៉ាងទៀតដូចជា យកធាងធ្វើអំបោស យកស្លឹកធ្វើដួន និងផ្នែកខ្លះគេផ្សំប្រើជាឱសថបុរាណ។ ចំពោះអំបោសធាងផ្អាវ គេកាប់យកធាងផ្អាវពីគល់វាមក ហើយសម្អាតបន្លាចេញ និងច្រៀកកាត់ស្លឹកចេញ ទុកតែទ្រនុងស្លឹក រួចហាលឱ្យស្ងួតចងជាបាច់ប្រហែលបួនដប់ធាងក៏កើតជាអំបោស ដែលអាចប្រើសម្រាប់បោសធ្លាផ្ទះ ឬសម្អាតពីងពាងជាដើម។ ចំណែកឯការយកស្លឹកទៅដេរធ្វើជាដួន គឺពុំខុសអ្វីពីការធ្វើដួនស្លឹកត្នោតឡើយ ពោលគឺយកស្លឹកផ្អាវមកដេរភ្ជិតលើគ្រោងឫស្សីមានសណ្ឋានដូចសាជី។ រីឯការប្រើសម្រាប់ជាឱសថបុរាណ អ្នកភូមិខ្លះបញ្ជាក់ថា គេយកដើមផ្សំជាមួយរុក្ខជាតិ

៦ សូមអានបន្ថែម "អាហារនៅជនបទអង្គរ" ដោយ៖ អាំង ជូលាន ២០២០: ៩៦-១០០ និង១៤៤-១៤៨

អត្ថបទដោយ៖ ហៀន សុវណ្ណមរកត

ដទៃសម្រាប់ព្យាបាលរបេង ឫសផ្កាវផ្សំជាមួយរុក្ខជាតិផ្សេងៗទៀត សម្រាប់ជាថ្នាំរក្សាគភ៌។ ប៉ុន្តែយ៉ាងណាក្តី គុណប្រយោជន៍ចុងក្រោយរបស់ផ្កាវនេះ ហាក់ពុំសូវទូលំទូលាយឡើយ។

ឯកសារយោង

ជី វដ្ឋា និង ថន ស៊ុយទ្រី

២០២០, "កន្ទេលផ្កាវ", *កម្រងអត្ថបទក្នុងបណ្ដាញព័ត៌មានវប្បធម៌ខ្មែរ*, លេខ១៥, ទំ.៩១-៩៤, យសោធរ, ភ្នំពេញ

អាំង ជូលាន

២០១០-២០១១, "ពាក្យសូត្រយកឃ្មុំ", *កម្រងអត្ថបទក្នុងបណ្ដាញព័ត៌មានវប្បធម៌ខ្មែរ*, លេខ២៦, ទំ.១៣០-១៣១, Friends of Khmer Culture, ភ្នំពេញ

២០២០, *អាហារនៅជនបទអង្គរ*, យសោធរ, ភ្នំពេញ

*សូមអរគុណលោក អាន រស្មី ដែលជួយផ្ដល់ព័ត៌មាន និងរូបថត

AMS
អរិយធម៌ខ្មែរ
KHMER CIVILIZATION

អត្ថបទដោយ៖ ហៀន សុវណ្ណមរកត