សេចក្ដីសង្កេតតូចមួយអំពី "បាយបត្តបូរ" អ្នកស្រុកអង្គរ

ជាទូទៅគេតែងឃើញ "បាយបត្តបូរ" តែក្នុងរដូវភ្ជុំបិណ្ឌតែប៉ុណ្ណោះ ដ្បិតក្នុងរយៈពេលកាន់បិណ្ឌរហូតដល់ថ្ងៃភ្ជុំបិណ្ឌ គេតែងពូតបាយបិណ្ឌ និងធ្វើបាយបត្តបូរ (រូបលេខ១)។[១] ប៉ុន្តែតាមការសង្កេតខ្វះៗក្នុងកិច្ចពិធីជាទំនៀមនៅតំបន់អង្គរ គេឃើញអ្នកស្រុករៀបចំភាជន៍ឬចានបាយមួយតូចល្មម ហើយស្អិតស្អាងផ្កាភ្ញីយ៉ាងផ្ចិតផ្ចង់ហៅថា "បាយបត្តបូរ"។ រីឯពិធីបុណ្យដែលគេតែងឃើញរៀបចំបាយបត្តបូរនេះមានដូចជា បុណ្យចម្រើនអាយុ បុណ្យបូជាសព បុណ្យទេសមហាជាតក៍ និងបុណ្យសុំទឹកភ្លៀងជាដើម។[២] អ្នកខ្លះពន្យល់យ៉ាងខ្លីថាបាយបត្តបូរតែងចំណាំឃើញធ្វើជានិច្ចក្នុងពិធីណា ដែលមានកិច្ចរាប់បាត្រព្រះសង្ឃនៅថ្ងៃឆ្លងចប់ពិធីបុណ្យ ហើយការរៀបចំបាយនេះសោត តែងខុសគ្នាបន្តិចបន្តួចទៅតាមពិធី ឬតាមស្រុកភូមិ (រូបលេខ២)។

រូបលេខ១ បាយបត្តបូរក្នុងបុណ្យភ្ជុំបិណ្ឌ

រូបលេខ២ បាយបត្តបូរក្នុងបុណ្យសុំទឹកភ្លៀង

[១] សូមអាន "ទំនៀមអ្នកស្រុកខ្មែរក្នុងខែភ្ជុំបិណ្ឌ" ដោយ ហៀន សុវណ្ណមរកត ផ្សាយលើតំណ https://ams.com.kh/khmercivilization/detail/24447 (ថ្ងៃទី២២ ខែកញ្ញា ឆ្នាំ២០២២)

[២] ក្រសួងវប្បធម៌និងវិចិត្រសិល្បៈ ២០១៧: ២២០-២២១

អត្ថបទដោយ៖ ហៀន សុវណ្ណមរកត

ក្នុងវចនានុក្រមខ្មែរពន្យល់ថា "បាយបត្តបូរ" ជាបាយបំពេញបាត្រ (បាយរាប់បាត្រ) គឺបាយដែលទាយកគេបម្រុងទុកថែម ក្រែងភិក្ខុសង្ឃឆាន់មិនគ្រាន់ ឬហៅម្យ៉ាងទៀតថា "បាយបិតបូរ" ជាបាយសម្រាប់បំពេញផលឱ្យប្រេត គឺបាយដែលទាយកប្រគេនភិក្ខុសង្ឃ ហើយឧទ្ទិសផលជូនបុគ្គលដែលចែកឋានទៅកាន់បរលោក។[៣] ប៉ុន្តែយ៉ាងណាក្តី ចំពោះបាយបត្តបូររបស់អ្នកស្រុកតំបន់អង្គរ ដែលខ្ញុំសង្កេតឃើញក្នុងឯកសារក្រសួងវប្បធម៌ និងវិចិត្រសិល្បៈ និងក្នុងពិធីឡើងមាឃនៅភូមិបង្កោង និងពិធីបរិវាសកម្មនៅវត្តរុន គឺពុំមែនរៀបចំសម្រាប់បម្រុងការខ្វះខាតព្រះសង្ឃឆាន់ឡើយ សូម្បីតែគ្រហស្ថក៏ពុំឃើញយកបាយនោះទៅបរិភោគដែរ។

តាមទំនៀមអ្នកស្រុកតំបន់អង្គរ ចាត់ទុកបាយបត្តបូរជាគ្រឿងសក្ការៈយ៉ាងសំខាន់មួយក្នុងចំណោមគ្រឿងសក្ការបូជាដទៃទៀត ដ្បិតដូចបានបញ្ជាក់ត្រួសៗមកខាងលើថា បាយនេះគេត្រូវធ្វើដោយយកចិត្តទុកដាក់ និងតុបតែងស្អិតស្អាងផង ហើយតែងឃើញរៀបចំពុំដែលរំលង។ ចំពោះរបៀបធ្វើក៏ពុំដូចគ្នាឡើយ សូម្បីតែនៅតំបន់អង្គរតែមួយក៏ដោយ ពោលគឺខុសគ្នាខ្លះៗដោយអន្ទើ។ ចំពោះឧទាហរណ៍ស្រង់យកមកបង្ហាញខាងក្រោមនេះ គឺជារបៀបមួយដែលក្រសួងវប្បធម៌និងវិចិត្រសិល្បៈសង្កេតក្នុងពិធីបូជាសព នៅភូមិដូនឪ ឃុំលាងដៃ ស្រុកអង្គរធំ (កាលពីឆ្នាំ២០១៤) (រូបលេខ២៣)។

រូបលេខ២៣ ការរៀបចំបាយបត្តបូរក្នុងពិធីបូជាសព នៅភូមិដូនឪ (រូបថត៖ MCFA, ឯម គឹមស្រ៊ាង)

ដំបូងគេយកចានជាម (ឬចានទាប) មួយ ហើយនៅលើចាននោះ គេដាក់ចេកទុំ និងស្ករត្នោតរុំស្លឹកចេកកាច់រាងជាសាជី។ បន្ទាប់មកយកចានគោមមួយទៀតមកដាក់ត្រួតពីលើចានជាម ហើយនៅលើចានគោមនោះមានដាក់បាយដំណើប ព្រមទាំងពំនូតបាយដំណើបចំនួន១២ដុំ ហើយកាត់

---

[៣] ជួន ណាត និងសហការី ១៩៦៧: ៥៦៦

អត្ថបទដោយ៖ ហៀន សុវណ្ណមរកត

ស្ទឹកចេកជាពងសាជីចំនួន១២ ដាក់សៀតព័ទ្ធជុំវិញពំនូតបាយដំណើបទាំងនោះ។ នៅពីលើចានបាយដំណើបនោះ គឺជាផ្នែកកណ្តាល ឬអាចថាតួខ្លួននៃបាយបត្តបូរ គឺគេដាក់កំណាត់កូនដើមចេកប្រវែងប្រហែលជាមួយចម្អាម ដោយចិតផ្នែកខាងលើឱ្យស្រួច ហើយយកស្ទឹកចេកមករុំព័ទ្ធពីខាងក្រៅចេញជាពងសាជី ព្រមទាំងដោយផ្ទៃស្លាខ្ចីចំនួន១២ ទៀន១២ ផ្កាចម្ប៉ា ផ្កាលឿង ស្លាក្រៀមដាក់ក្នុងថង់ក្រដាស ទង់ក្រដាសពណ៌ក្រហមនិងស ព្រមទាំងក្រដាសប្រាក់។ បាយបត្តបូរនេះសម្រាប់យកទៅដាក់លើតុចូលបុណ្យ។ ពេលធ្វើហើយរួចរាល់ មុននឹងយកទៅដាក់នៅលើតុចូលបុណ្យ យាយៗអង្គុយព័ទ្ធវង់ធ្វើកិច្ចបង្វិលបាយបត្តបូរ៣ជុំ ដើម្បីឧទ្ទិសថ្វាយចំពោះព្រះសក្យមុនីចេតិយ ព្រមទាំងសូត្រគាថា៣ចប់ថា "តុនតេងក្រឡេងបុប្ផា តុម៉ឹងវៃ ប៉ៃម៉ឹងវ៉ា ទៀនធូបម្លូស្លា ថ្វាយព្រះព្រះសក្យមុនីចេតិយ"។ អ្នកខ្លះពន្យល់បន្ថែមថា "បាយបត្តបូរតំណាងឱ្យខ្លួនម្តាយ ហើយស្លា១២ រមូរម្លូ១២ និងទៀន១២ តំណាងឱ្យរន្ធដោះម្តាយដែលមានម្ខាង៦"។[៤]

ចំណែកការរៀបចំបាយបត្តបូរក្នុងពិធីរាប់បាត្រឆ្លងបរិវាសកម្មនៅវត្តរុន ក្នុងឃុំរុនតាឯក ស្រុកបន្ទាយស្រី (ឆ្នាំ២០២៣) គេយកពំនូតបាយអង្ករខ្សាយធម្មតា ពូតទំហំប៉ុនបាយបិណ្ឌ (មិនកំណត់ចំនួន) រៀបក្នុងថាសមួយ រួចរៀបក្នុងសាជីស្ទឹកចេញមួយទៀតបន្ថុបពីលើ។ នៅមាត់ថាសនោះ គេបត់ស្ទឹកចេករាងស្រដៀងត្របកផ្កាឈូកសៀតជុំវិញ។ បន្ទាប់មកគេបត់កន្ទោងស្ទឹកចេក៥ ដាក់លើពំនូតបាយនោះ ដោយក្នុងកន្ទោងខ្លះមានដាក់បារី ម្លូ ស្លា...។ ចំណែកឯនៅជុំវិញសាជីស្ទឹកចេក គេមានដោតរមូរស្លឹកម្លូ៥ ស្លាក្រៀម៥ ហើយជាពិសេសគេឃើញមានដោតចំណិតសាច់ដូង៥ដែរ។ នៅចុងកំពូលសាជីស្ទឹកចេក គេដាក់ធូប៥សសៃ ដោតទង់ក្រដាស និងលម្អដោយផ្កាចម្រុះពណ៌ ព្រមទាំងបូជាប្រាក់ភ្ជាប់ជាមួយផង (រូបលេខ៤-៥)។ បាយបត្តបូរនោះ គេយកទៅដាក់នៅលើតុរាប់បាត្រ។ ចំណែកឯជំនឿពាក់ព័ន្ធនឹងបាយបត្តបូរនៅទីនេះ អ្នកខ្លះពន្យល់ថាក្រោយចប់កិច្ច គេច្រើនយកបាយបត្តបូរកប់ត្រង់ដីភូមិដែលធ្លាប់ដាំដំណាំមិនបានផល ដោយជឿថានឹងធ្វើឱ្យដីនោះល្អ ដំណាំហុចផលច្រើនសមប្រាថ្នា។ សូមបញ្ជាក់ថា បរិវាសកម្មជាពិធីឱ្យព្រះសង្ឃលុបលាងទោសកំហុស ខុសវិន័យសង្ឃ ទោះដោយចេតនា ឬអចេតនាក្តី។

---

[៤] ក្រសួងវប្បធម៌និងវិចិត្រសិល្បៈ ២០១៧: ២២០-២២១

អត្ថបទដោយ៖ ហៀន សុវណ្ណមរកត

រូបលេខ២៨-៩ បាយបត្តបូរក្នុងពិធីរាប់បាត្រឆ្លងបរិវាសកម្មនៅវត្តរុន

ដោយឡែក ចំពោះរបៀបធ្វើបាយបត្តបូរនៅក្នុងពិធីឡើងមាយនៅភូមិបង្កោង ឃុំអំពិល ស្រុកប្រាសាទបាគង (ឆ្នាំ២០២៣) គឺគេយកបាយអង្ករខ្សាយធម្មតាដូចនៅវត្តរុន ហើយពូតជាពំនូតដុំតូចៗប៉ុនបាយបិណ្ឌ ដោយមិនកំណត់ចំនួនដែរ។ ប៉ុន្តែពំនូតបាយនោះគេចែកជាបីផ្នែក។ មួយផ្នែករៀបជុំវិញមាត់ចានរាងធំបន្តិច រួចហើយមួយផ្នែកទៀតរៀបជុំវិញមាត់ចានតូចជាមុន ហើយត្រួតលើចានធំ។ ចុងក្រោយ គឺយកពំនូតបាយមួយចំណែកខ្វះមកពោយល្ងខ្មៅបន្តិច ហើយដាក់ក្នុងសាជីស្លឹកចេក បន្តុបត្រួតលើចានទាំងពីរ។ ផុតពីនោះទើបគេតុបតែងផ្កាលើពំនូតបាយតាមថ្នាក់ៗ ព្រមទាំងដោតរម្មូរស្លឹកម្លូ ទៀនធូប ជុំវិញសាជីស្លឹកចេក និងលម្អផ្កានៅលើកំពូលសាជីស្លឹកចេក (រូបលេខ២៦)។ ចុងក្រោយបំផុត គេដោតកូនទង់ក្រដាសមានរាងផ្សេងៗចម្រុះពណ៌ និងបូជាប្រាក់ដាក់សៀតលើបាយបត្តបូរនោះ (រូបលេខ២៧)។

ក្នុងពេលពូតបាយបត្តបូរនៅទីនេះ គេទន្ទេញពាក្យមួយឃ្លាស្រដៀងនឹងអ្នកភូមិដូនឪស្រុកអង្គរធំដែរគឺ "តុនតេងក្រឡេងបុប្ផា ប៉ាក់មឿងវ៉ៃប៉ែមឿងវ៉ា ទៀនធូបភ្ញីផ្កា ថ្វាយប៉ាក់ឱន"។[៩] ប៉ុន្តែអ្វីដែលគួរឱ្យសង្កេត គឺអ្នកស្រុកធ្វើបាយបត្តបូរនេះក្នុងថ្ងៃចុងក្រោយនៃពិធីឡើងមាយ ដែលមានកិច្ចរាប់បាត្រ។ បាយបត្តបូរនេះសោត គេយកទៅដាក់ខាងដើមជួររាប់បាត្រដូចនៅវត្តរុនដែរ (រូបលេខ២៧)។ ក្នុងពេលរាប់បាត្រ អ្នកមានសទ្ធាខ្វះបូជាប្រាក់

---

[៩] អ្នកស្រុកពន្យល់ថាឃ្លានេះជាបាលី ដែលអាចារ្យតែងបង្គាប់ឱ្យសូត្រពេលពូតបាយបត្តបូរ។

អត្ថបទដោយ៖ ហៀន សុវណ្ណមរកត

សៀតលើបាយបត្តបូរនោះជាមុន ទើបជួសបាយដាក់តាមបាត្រនីមួយៗ។ អ្នកស្រុកនេះពន្យល់ថា "ការបូជាបាយបត្តបូរ គឺប្រាថ្នាឱ្យដល់ម៉ែឪយាយតា ឱ្យចេះឱ្យដឹង កុំឱ្យល្ងិតល្ងង់..."។ ចុងក្រោយបំផុត បាយនោះយកទៅឧទ្ទិសបោះចោល។

រូបលេខ២៥-២៦ ការរៀបចំតុបតែង និងបូជាប្រាក់បាយបត្តបូរក្នុងពិធីឡើងមាឃនៅភូមិបង្កោង

រូបលេខ២៧ បាយបត្តបូរក្នុងពិធីរាប់បាត្រធ្វើបុណ្យឡើងមាឃនៅភូមិបង្កោង

អត្ថបទដោយ៖ ហឿន សុវណ្ណមរកត

ជាសេចក្តីសង្ខេបមក បាយបត្តបូរជាគ្រឿងសក្ការៈយ៉ាងសំខាន់របស់អ្នកស្រុករស់នៅតំបន់អង្គរ ជាពិសេសអ្នកស្រុកដែលលើកមកសង្កេតខាងលើ។ របៀបនៃការរៀបចំបាយនេះ ពុំដូចគ្នាឡើយដោយខ្វះប្រើអង្ករដំណើប រាប់ចំនួនត្រឹមត្រូវ តែខ្វះប្រើបាយអង្ករខ្សាយធម្មតា ហើយមានបន្ថែមចំណិតដូង ទៀនធូប ម្លូស្លា បារីជាដើម។ រីឯជំនឿលើបាយនេះ គឺពាក់ព័ន្ធដល់ការឧទ្ទិសកុសល ដែលស្រដៀងនឹងជំនឿលើបាយបត្តបូរ ឬបាយបិណ្ឌដែលខ្មែរតែងរៀបចំក្នុងរដូវភ្ជុំបិណ្ឌដែរ។ ប៉ុន្តែយ៉ាងណាក្តី គំនិតស៊ីជម្រៅលើបាយបត្តបូរ គួរតែមានការសិក្សាវែងឆ្ងាយ ពិចារណាល្អិតល្អន់បន្ថែមទៀត៕

ឯកសារយោង

ក្រសួងវប្បធម៌និងវិចិត្រសិល្បៈ

២០១៧, *បញ្ជីសារពើភណ្ឌបេតិកភណ្ឌវប្បធម៌អរូបីកម្ពុជា*, ក្រសួងវប្បធម៌និងវិចិត្រសិល្បៈ, ភ្នំពេញ

ជួន ណាត និងសហការី

១៩៦៧, *វចនានុក្រមខ្មែរ*, ពុទ្ធសាសនបណ្ឌិត្យ, ភ្នំពេញ

ហៀន សុវណ្ណមរកត,

"ទំនៀមអ្នកស្រុកខ្មែរក្នុងខែភ្ជុំបិណ្ឌ" ផ្សាយលើតំណ https://ams.com.kh/khmercivilization/detail/24447 (ថ្ងៃទី២២ ខែកញ្ញា ឆ្នាំ២០២២)

អត្ថបទដោយ៖ ហៀន សុវណ្ណមរកត