ជំនឿ និងទំនៀមរៀបផ្លែឈើក្នុងពិធីមង្គលការ

មង្គលការ ឬហៅតាមពាក្យសំស្ក្រឹតថាអាពាហ៍ពិពាហ៍ ជាកិច្ចដ៏សំខាន់ក្នុងដំណើរជីវិតមនុស្ស។ អ្នកស្រាវជ្រាវ ចាត់ចូលពិធីនេះជាដំណាក់កាលនៃកិច្ចធ្វើវ័យរបស់មនុស្សម្នាក់ៗក្នុងសង្គមខ្មែរ។[១] តាមទំនៀមក្នុងស្រុកភូមិនីមួយៗ គេតែងពឹងពរព្រឹទ្ធាចារ្យចាស់ទុំធ្លាប់បួសរៀនចេះដឹងក្បួនច្បាប់ច្បាស់លាស់មកដឹកនាំ និងរៀបចំកិច្ចឱ្យត្រូវតាមលំដាប់លំដោយដើម្បីកើតមង្គលដល់គូស្វាមីភរិយាថ្មី។ ក្នុងពេលបច្ចុប្បន្ន ក្រៅពីរើសរកមនុស្សចាស់ទុំត្រឹមត្រូវ ផ្លែឈើ និងនំនែកផ្សេងៗ ដែលជាជំនូន ឬបណ្ណាការ ខាងប្រុសត្រូវជូនទៅខាងស្រីក្នុងថ្ងៃហែជំនូន (ឬហៅហែកំណត់) ក៏គេជឿថាសុទ្ធសឹងជារបស់មានខ្លឹមសារ និងអត្ថន័យនាំឱ្យកើតមង្គល ហើយសន្មតហៅថា "ផ្លែឈើ៣៦មុខ"។[២]

យោងតាមក្បួនអាពាហ៍ពិពាហ៍របស់ឧកញ៉ាមហាមន្ត្រី ញិក នូវ[៣] និងក្បួនទម្រង់ការអាពាហ៍ពិពាហ៍របស់ឧត្តមប្រឹជា ចាប ពិន[៤] ដែលអ្នកស្រាវជ្រាវ និងអ្នកប្រតិបត្តិមួយភាគយល់ថាជាឯកសារចាស់ជាងគេត្រូវលើកយកជាគោល ពុំមានចំណុចណានិយាយវែងឆ្ងាយអំពីជំនឿ និងទំនៀមរៀបផ្លែឈើទាំង៣៦ មុខដូចឃើញសព្វថ្ងៃឡើយ។ ប៉ុន្តែក្នុងពិធីរាជាភិសេក គេឃើញមានរៀបរាជបណ្ណាការដូចជា សំពត់១ គឺ ទឹកអប់៤ ដប (ញែកដាក់ជា២ ពាន) ផ្លែឈើស្រស់ (ច្រើនមុខ) ផ្លែឈើក្រៀម (ច្រើនមុខ) នំស្រស់ (ច្រើនមុខ) នំក្រៀម (ច្រើនមុខ) ព្រមទាំងរបស់ផ្សេងទៀតតាមលទ្ធភាពរកបាន និងតាមចំណូលចិត្ត។ របស់ទាំងអស់ គេត្រូវរៀបដាក់តុប្រាក់ ឬតោក ដោយលៃក្នុងមួយមុខ ១គូ។ ចំពោះរបស់ដាក់ដប-ដាក់បំពង់ គេរៀបឱ្យមាន ២ដប ឬ៤ ដប ក្នុង១ តុ ឬ ១ តោក។[៥]

---

[១] អាំង ជូលាន ព្រាប ចាន់ម៉ារ៉ា ស៊ុន ចាន់ដឹប ២០០៧:៨១

[២] ជំនូននេះមានទាំងនំនែក គេសជ្ជៈ បន្លែ ត្រីសាច់ទាំងក្រៀម និងស្រស់ផ្សេងទៀត ហើយរៀបចំជាគូៗ សម្រាប់ហែចូលរោងការក្នុងថ្ងៃហែជំនូន ឬហែកំណត់។

[៣] ញិក នូវ ១៩៦៩

[៤] ចាប ពិន ១៩៦៩

[៥] Pou Saveros 1973: 251

អត្ថបទដោយ៖ ហៀន សុវណ្ណមរកត

ពីបុរាណកាល នៅឱកាសរៀបចំឱ្យកូនប្រុសស្រីមានប្ដីប្រពន្ធ តាំងពីនិយាយចែចូវរហូតដល់មង្គលការ គេនាំគ្នាធ្វើនំមួយចំនួនដូចជា នំអន្សម នំគម នំបត់ ឬនំកន្សែង នំកន្ត្រំ នំខ្ញី នំកង់ខ្សៀន នំផ្កាក្រវាញ នំឃ្មោះ នំលម្អងរំចេក នំសំបុកចាប និងនំភីង ប្រើជាជំនូនភ័ស្ដុភារបណ្ណាការ។[៦] នំទាំងអស់នេះ ខ្លះឃើញនៅមាននិយមដល់សព្វថ្ងៃ ខ្លះនៅឮឈ្មោះតែបាត់រូបរាង ក្មេងជាន់ក្រោយពុំដែលឃើញឡើយ។ ប៉ុន្តែលុះសម័យក្រោយមករកកំណត់ពេលពុំឃើញ ខ្មែរទូទៅនិយមយកផ្លែឈើជាច្រើនជំពូក[៧] និងនំនែកផ្សេងៗរួមទាំងនំគម និងអន្សមផង មកតាក់តែងស្អិតស្អាងរៀបចំយ៉ាងប្រណីត ប្រើក្នុងកិច្ចមង្គលដូចឃើញសព្វថ្ងៃនេះ ហាក់ដូចជាមានក្រឹត្យក្រមក្នុងជំនឿគួរពិចារណាដែរ។ ជាការកត់សម្គាល់ គេពុំប្រើផ្លែទៀប ស្វាយ សាវម៉ាវ ម្នាស់ ស្ពឺ ផ្ទៀវ ត្របែក ឬទុរេនឡើយ ព្រោះគេយល់ថាជំពូកផ្លែឈើទាំងអម្បាលនេះ ហាក់មានឈ្មោះ និងរូបរាងលក្ខណៈមិននាំមកនូវមង្គល។ រីឯផ្លែឈើ និងបន្លែដែលគេពេញនិយមស្ទើរខ្លះមិនបាន គឺផ្លែមៀន ផ្លែត្រប់ និងផ្លែត្រឡាចជាដើម។ ផ្លែឈើ និងបន្លែនេះគេយល់ថា ជាអ្វីដែលនាំឱ្យគូស្វាមីភរិយាថ្មីមានសុភមង្គល ត្រជាក់ត្រជុំ និងសម្បូរទ្រព្យធន។

បន្ទាប់ពីកិច្ចហែជំនូនចូលដល់គេហដ្ឋានខាងស្រីចប់សព្វគ្រប់ លោកមេបាតែងធ្វើកិច្ចរាប់ផ្លែឈើ ដោយបង្គាប់ឱ្យចៅមហាពឹងពរអ្នកចម្រៀងច្រៀងរៀបរាប់ផ្លែឈើ។ លុះអ្នកចម្រៀងច្រៀងរៀបរាប់ចប់ ចៅមហាលើកផ្លែឈើទាំងនោះជូនលោកមេបា ហើយពោលបញ្ជាក់ថា *"ផ្លែឈើទាំងនេះបានមកពីភូមិសម្បុក ស្រុកសម្បូណ៌ នគរមានជ័យ ព្រៃហេមពាន"*។ ក្នុងឃ្លានេះលោកសន្មត និងឧបកិច្ចថាផ្លែឈើទាំងអស់គ្រប់ចំនួន៣៦មុខ ហើយសុទ្ធសឹងបានមកពីកន្លែងស្អាតស្អំ (ព្រៃហេមពាន) គ្មានមនុស្សធ្លាប់ទៅបេះបោច ឬប៉ះពាល់ឡើយ សម្រាប់យកមករៀបចំពិធីឱ្យមានមង្គល។ បន្ទាប់មកលោកអាចារ្យដឹកនាំ

---

[៦] ញ៉ិក នូវ ១៩៦៥: ១៩៧-១៩៨

[៧] ជាការដាក់ស្ដែងបើចំពោះតែផ្លែឈើ សព្វថ្ងៃគេរើសរកទៅតាមទីផ្សារដែលមាន តែសាមីពិធីតែងរៀបចំជា៣៦ ថាស, ៥៤ ថាស, ៦៣ថាស, ៧២ថាស, ឬរហូតដល់១០៨ ថាសក៏សឹងមាន។

អត្ថបទដោយ៖ ហៀន សុវណ្ណមរកត

ធ្វើកិច្ចព្រេនផ្លែឈើជូនជីដូនជីតា។ រីឯខ្លឹមសារដែលរួមមកក្នុងលក្ខណៈជាសិល្បៈ អំពីផ្លែឈើទាំងនោះវិញមានក្នុងចម្រៀងប្រពៃណីបីបទគឺ "កាត់ត្រើយ" "ជាយកន្សែង" និង "ចំបក់រោយ" ដែលគេតែងលើកចម្រៀងកំដរកិច្ចត្រង់នេះ។

សរុបមកជំនឿ និងទំនៀមរៀបចំផ្លែឈើជាជំនូនយ៉ាងគគ្រឹកគគ្រេងសម្បូរបែបដូចសព្វថ្ងៃ ហាក់ដូចជាវិវឌ្ឍន៍មកតាមសម័យកាល និងធនធានសាមីពិធី តែភ្ជាប់នឹងជំនឿដែលខ្មែរភាគច្រើនជឿដូចគ្នាលើរបស់ជាមង្គល និងអពមង្គល។ លើសពីនេះវាជាចំណែកមួយបង្ហាញឱ្យឃើញពីសង្គមសេដ្ឋកិច្ច និងផ្នត់គំនិតថ្មី ដែលផ្លែឈើជាជំនូនបង្ហាញពីកិត្តិយស និងភាពសម្បូរហូរហៀរបស់សាមីពិធី។ សូមបញ្ជាក់ថាការរៀបចំផ្លែឈើ មានតាំងពីនៅក្នុងពិធីភ្ជាប់ពាក្យផងដែរ៕

អត្ថបទដោយ៖ ហៀន សុវណ្ណមរកត

បញ្ជីរូបភាព

រូបលេខ១ នំខ្មែរដែលបុរាណនិយមប្រើក្នុងពិធីមង្គលការ (ប្រភព៖ ញឹក នូវ ១៩៦៥: ១៩៨)

រូបលេខ២២ ពិធីហែជំនូនចូលរោងជ័យ

រូបលេខ២៣ ភ្ញៀវកិត្តិយសចូលរួមហែជំនូន

រូបលេខ២៤ អ្នកចម្រៀងច្រៀងរាប់ផ្លែឈើ ទាំង៣៦ មុខជូនលោកមេបាខាងស្រី

រូបលេខ២៥ កិច្ចសែនព្រេនផ្លែឈើ និងភ័ស្តុភារ បណ្ណាការនានាជូនជីដូនជីតា

អរិយធម៌ខ្មែរ KHMER CIVILIZATION

អត្ថបទដោយ៖ ហៀន សុវណ្ណមរកត

ឯកសារយោង

ចាប ពិន

១៩៦៥, *ក្បួនទម្រង់ការអាពាហ៍ពិពាហ៍*, បណ្ណាគារសេង ង៉ួន ហួត, ភ្នំពេញ

ញិក នូវ

១៩៦៥, *ក្បួនអាពាហ៍ពិពាហ៍*, ភ្នំពេញ

អាំង ជូលាន ព្រាប ចាន់ម៉ារ៉ា ស៊ុន ចាន់ដឹប

២០០៧, *ដំណើរជីវិតមនុស្សខ្មែរមើលតាមពិធីឆ្លងវ័យ*, រ៉េយំ, ភ្នំពេញ

Pou Saveros

1973, *Kpuon Ābāh-Bibāh ou Le livre de Mariage des Khmers,* BEFEO, Tome 60, Paris, pp. 245-329

អត្ថបទដោយ៖ ហៀន សុវណ្ណមរកត