

កាប៊ីពោត

កាប៊ីពោត គឺជាឈ្មោះមុខម្ហូបមួយប្រភេទដែលប្រទះឃើញគ្រួសារមួយក្នុងខេត្តកំពង់ធំ ចម្អិនហូបជាមួយបាយ។ គ្រួសារនោះទៀតសោត ជាជនជាតិកួយរស់នៅក្នុងភូមិត្រី ឃុំសាលាវិស័យ ស្រុកប្រាសាទបល្ល័ង្ក។ បើតាមការរៀបរាប់របស់អ្នកចម្អិនប្រាប់ឱ្យដឹងថា នេះជាមុខម្ហូបមួយក្នុងចំណោមម្ហូបប្រពៃណីដទៃទៀត ដែលជាម្ហូបពេញនិយមក្នុងគ្រួសារ ជនជាតិកួយនាតំបន់នេះ។ ពាក្យកាប៊ីនេះ ជាភាសាកួយ ដោយការសរសេរពាក្យនេះ ទៅ តាមសំនៀងនិយាយរបស់ជនជាតិកួយ ដែលមានន័យជាភាសាខ្មែរថាបង្គូល។ ខ្មែរដែល រស់នៅក្បែរតំបន់នេះ និងស្គាល់ហោម្ហូបនេះថា បង្គូលពោត។ បង្គូលជាម្សៅផងដែលបាន ពីការបុកពោត ឬ អង្ករ ក្នុងត្បាល់ ហើយវែងយកតែលម្អងម៉ត់ផង។ ហោម្ហូបដូច្នោះ ដោយសារម្សៅនោះងាយនឹងអួលបើលេបចូលក្នុងបំពង់ក ធៀបដូចជានិកន្ទក់ជាដើម។ អង្ករដែលគេលីងរួចហើយបុក និងវែងយកផងក៏គេហៅថាបង្គូលដូច្នោះដែរ (ខ្មែរប្រើន ហោអង្ករលីង)។ សំណេរខាងក្រោមនឹងពណ៌នាអំពីគ្រឿងផ្សំ វិធីធ្វើ និងរបៀបហូបម្ហូប ឈ្មោះថា កាប៊ីពោត ឬ បង្គូលពោត។ ក្នុងអត្ថបទសំណេរនេះ សូមប្រើពាក្យបង្គូល ត្បិត ពាក្យនេះងាយស្រួលនឹងយល់ និងការហៅផងដែរ។

ជាតំបូងគេទៅកាប៊ីពោតទុំពីក្នុងចម្ការ យកមកហាលថ្ងៃឱ្យស្ងួត រួចទើបប្រឡេះ គ្រាប់ចេញពីស្នូល។ គ្រាប់ពោតនោះ គេយកទៅដាក់ក្នុងខ្លះក្តៅលើជើងក្រានភ្លើង ដើម្បី លីញឱ្យផ្អិន និងបានភ្លិនឈ្ងុយផង (រូបលេខ១-២)។



រូបលេខ១ ៖ ប្រឡេះគ្រាប់ពោត



រូបលេខ២៖ លីងគ្រាប់ពោត

អត្ថបទ៖ កាប៊ីពោត

នៅរូបលេខ៣-២ យើងឃើញគេបុកគ្រាប់ពោតលីងរួចថ្មីៗនៅក្នុងត្បាល់ ឱ្យបានជាផង ម្សៅហៅថា បង្គួល។ គេត្រូវបុកគ្រាប់ពោតដែលនៅក្តៅទើបលើកចុះពីខ្លះ ត្បិតអីវាស្រួយ ងាយបំបែក។



រូបលេខ៣៖ បុកគ្រាប់ពោតលីងរួចក្នុងត្បាល់

រូបលេខ៤៖ ផងម្សៅពោតបុកហៅថា បង្គួល

គេដួសបង្គួលពោតទុកមួយអន្លើសិន ហើយការងារបន្ទាប់ទៀត គឺរៀបចំទឹកប្រហុក។ គេចាក់ទឹកក្នុងឆ្នាំង រួមទាំងដាក់គ្រឿងត្រាខ្លះៗមាន ប្រហុក អំបិល ញីស្លឹកត្រែបង់ ដូច ក្នុងរូបលេខ៥។ ដល់កាលណាទឹកក្នុងឆ្នាំងពុះ គេបង់សាច់ត្រីអាំងដែលបេះរួច រួមទាំងជ្រូក ម្ហូរស្លឹកទ្រមូងយកតែជាតិជូរ (ស្លឹកម្ហូរនេះគេខ្ទប់ស្លឹកចេកអាំងឱ្យទន់ផុយសិន មុនប្រើជា ម្ហូរ) និងបង់ផ្លែម្ទេស (រូបលេខ៦-៨)។ ពេលទឹកប្រហុកពុះឆ្អិនរួចជាស្រេចហើយ ទើបគេ លើកចុះពីជើងក្រានទុកឱ្យត្រជាក់។



រូបលេខ៥៖ ក្នុងឆ្នាំងមានប្រហុកស្លឹកត្រែ

រូបលេខ៦៖ ត្រីរស់អាំងបេះយកតែសាច់ ទុកបង់ទឹកប្រហុក



រូបលេខ៧៖ ម្ហូរស្លឹកទ្រមូងខ្ទប់អាំង



រូបលេខ៨៖ គេបង់ផ្លែម្ទេសច្រើនក្នុងទឹកប្រហុក

ដល់វេលាហូបបាយ ទើបគេចាក់ទឹកប្រហុកទៅក្នុងបាន រួចដួសបង្គួលពោតដាក់ ចូលកូរឱ្យសព្វគ្នាជាល្អាយខាប់ (រូបលេខ៩)។ ដោយសារបង្គួលពោតងាយនឹងរីកពេល ត្រូវទឹកប្រហុក ដូច្នោះទៅទើបគេដួសបង្គួលពោតលាយទឹកប្រហុកចូលក្នុងបរិមាណ សមល្មមហូបឆ្អែត។ បើត្រូវថែម ឬត្រូវហូប ទើបគេដួសមកលាយច្របល់ចូលគ្នា។ បង្គួល ពោតត្រូវគ្នានឹងអន្ទក់ពពួករុក្ខជាតិដុះឯកឯងតាមទឹកអូររាក់ៗដូចជា ស្លាបច្រវ៉ា (ខ្លះហៅ ថាស្លាតោក) សែរាយ ច្រវ៉ាទូក រំសាយសក់ ប្រាប់ ជាដើម (រូបលេខ១០)។ អន្ទក់ដុះក្នុង ទឹកទាំងនេះ ហូបទៅមានរសជាតិសាប ដែលធ្វើឱ្យបង្គួលពោតនៅរក្សារសជាតិដើម និង កាន់តែលើករសជាតិមួយកម្រិត។ នៅពេលហូប គេចាប់យកអន្ទក់មួយមុខមួយជ្រលក់ ទៅក្នុងបង្គួលពោតឱ្យដិតជាប់មកតាមអន្ទក់។ ត្រង់នេះហើយទើបគេលាយបង្គួលពោត និងទឹកប្រហុកមិនរាវមិនខាប់ពេក ល្មមអាចដោយមកតាមអន្ទក់។ នៅរូបលេខ១១ យើង ឃើញ កាប៊ីពោត ឬ បង្គួលពោត ជាម្ហូបពេញមុខមួយ ធ្វើហូបជាមួយបាយ។



រូបលេខ៩៖ គេចាក់ទឹកប្រហុកលាយជាមួយបង្គួលពោត



រូបលេខ១០៖ រុក្ខជាតិឈ្មោះស្លាបច្រវ៉ា



រូបលេខ១១៖ មុខម្ហូបឈ្មោះ កាប៊ីពោត ឬ បង្ក័លពោត

អរិយធម៌ខ្មែរ
KHMER CIVILIZATION