ត្រាវប្រូង ឬសម្លបុក

ជាទូទៅ វប្បធម៌របស់ជាតិសាសន៍នីមួយៗ តែងតែមានលក្ខណៈដូចគ្នាខ្លះ និងខុសគ្នាខ្លះ ទៅតាមប្រពៃណីដែលមានយូរលង់មកហើយ។ ដោយឡែក ជនជាតិព្នង គឺជាជនជាតិភាគតិចមួយដែលកំពុងរស់នៅខេត្តមណ្ឌលគិរី ភាគឦសាននៃប្រទេសកម្ពុជា កំពុងតែបន្តប្រណិប័តន៍នូវប្រពៃណីដើមមួយចំនួនបានយ៉ាងខ្ជាប់ខ្ជួន ហើយនៅក្នុងអត្ថបទនេះ យើងសូមលើកយកមុខម្ហូបមួយប្រភេទដែលជាអាហារប្រពៃណីពិសេសមួយរបស់ជនជាតិព្នងដែលមានឈ្មោះថា "ត្រាវប្រូង ឬសម្លបុក"។ មុខម្ហូបនេះ ជនជាតិព្នងពុំសូវនិយមធ្វើហូបជាប្រចាំថ្ងៃនោះទេ ព្រោះម្ហូបនេះតម្រូវបន្លែច្រើនមុខ និងចំណាយពេលធ្វើយូរ ដោយតម្រូវឱ្យត្រូវកាប់ឫស្សីសម្រាប់ចម្អិន។ ម៉្លោះហើយ គេច្រើនធ្វើម្ហូបនេះនៅពេលទទួលភ្ញៀវមកលេងផ្ទះ ឬកម្មវិធីជួបជុំពិសេសៗប៉ុណ្ណោះ។ សម្លនេះមានលក្ខណៈប្រហាក់ប្រហែលនឹងសម្លកកូររបស់ខ្មែរដែរ តែមានលក្ខណៈមួយចំនួនដែលខុសពីសម្លកកូររបស់ខ្មែរ។ តើសម្លត្រាវប្រូងមានគ្រឿងផ្សំ និងវិធីធ្វើបែបណាខ្លះ?

ដើម្បីចម្អិនសម្លត្រាវប្រូងនេះបាន គេត្រូវទៅកាប់ឫស្សីជាមុនសិន។ ក្នុងនោះ គេត្រូវយកបំពង់ឫស្សីពកមួយសាច់ (កាត់ថ្នាំងខាងគល់សម្រាប់ធ្វើមាត់បំពង់ រក្សាថ្នាំងខាងចុង) ដោយទំហំមុខកាត់បំពង់ឫស្សីធំឬតូចអាស្រ័យទៅតាមចំណង់ចំណូលចិត្តរបស់អ្នកស្ល។ បន្ទាប់មក គេត្រូវការមែក ឬកូនឈើ១ដើម ដែលមានទំហំមុខកាត់ប៉ុនកដៃ ដោយមានបែកមែកជាពីរ និងសម្រួចមុខឱ្យស្រួចសម្រាប់ដំបញ្ចូលទៅក្នុងដី ដើម្បីបង្អែកបំពង់ប្រូង។ ក្រៅពីនេះទៀត គេក៏ត្រូវការកូនឈើ ឬស្សី ផ្តៅត្រង់១ដើមប្រវែងប្រហែល ១,២ម៉ែត្រ ទំហំធំជាងមេដៃបន្តិច ដោយលះនិងបកសម្បកឱ្យស្អាតសម្រាប់បុកបន្លែក្នុងបំពង់ប្រូង (រូបលេខ១-២)។

ការចម្អិនសម្លត្រាវប្រូង គេចាំបាច់ត្រូវមានបន្លែច្រើនប្រភេទណាស់ ដែលមានអាទិ៍ដូចជា ត្រប់ស្រូវ (មានលក្ខណៈស្រដៀងត្រប់ស្រួយខ្មែរ ប៉ុន្តែប្រើសម្រាប់តែស្លប៉ុណ្ណោះ) ពពាយ ត្រប់ពុតលំញងខ្ចី ក្តឹបល្ពៅ ត្រួយល្ពៅ ផ្សិតចំបើង ផ្សិតអំបោះ ផ្សិតត្រចៀកកណ្តុរ ចុងផ្តៅល្វីង ស្លឹកម្ទេសខ្ចី ។ល។ (រូបលេខ៣) រីឯផ្នែកសាច់ដែលគេនិយមយកមកស្លលាយបញ្ចូលគ្នាជាមួយម្ហូបនេះមាន សាច់ងៀត (ងៀតគោ ក្របី ជ្រូក) សាច់ជ្រូកបីជាន់ និងស្បែកគោ ឬស្បែកក្របី (រូបលេខ៤)។ ចំណែក ផ្នែកគ្រឿងផ្សំសម្លប្រូងមាន ទឹកស្អាត អំបិល ប៊ីចេង ប្រេងសណ្តែក ម្ទេសខ្ចី ខ្ទឹមស/ក្រហម ជីរណា ស្លឹកខ្ទឹម ជីលីងលាក់ (លីងល័ក្ខ) (រូបលេខ៥)។

ក្នុងការធ្វើសម្លប្រូង ជាដំបូងអ្នកស្លត្រូវរៀបចំភ្នក់ និងដំណើឱ្យចេញជារាងចំពាម ហើយរៀបជាបង្អែកសម្រាប់ផ្អែកបំពង់ដើម្បីស្ល (រូបលេខ៦-៧)។ ក្នុងនោះ សាច់ងៀតត្រូវលាងទឹក រួច

អត្ថបទដោយ៖ សុខ ទីឃាវុឌ្ឍ

AMS អរិយធម៌ខ្មែរ KHMER CIVILIZATION

យកមកហាន់ជាបន្ទះក្រាស់ល្មមត្រាំទឹកឱ្យរីក រួចលាងឱ្យស្អាតស្រង់ដាក់កញ្ច្រែងទុកមួយអន្លើ។ ស្បែកសត្វ ត្រូវដុតពេល កោស លាងសម្អាត និងកាត់ជាដុំតូចៗ ដាក់ត្រាំទឹកឱ្យរីកលាងឱ្យស្អាត រួចស្រង់ដាក់ជាមួយសាច់ជ្រៀន។ សាច់ស្រស់ លាងឱ្យស្អាតទុកឱ្យស្រស់ទឹក រួចហាន់ស្តើងៗដាក់ចូលជាមួយសាច់និងស្បែក។ ចំណែកបន្លែ និងជីវិញ ត្រូវយកទៅត្រាំទឹកបន្ទាប់ពីចិតឬហាន់ហើយ (លើកលែងប្រភេទជី) ដើម្បីកុំឱ្យបន្លែចេញជ័រប្រែជាពណ៌ខ្មៅ បន្ទាប់មកផ្លែត្រប់ត្រូវចិតស្តើងៗ ឬចិតបង្វិល។ ក្តិបល្ពៅចិតជាចំណិតតូចៗ ពពាយកាត់ជាកង់ខ្លីៗ ចុងផ្កាត្រូវបកសម្បកចេញយកសាច់បណ្តូលកាត់ជាកង់ខ្លីៗ ផ្លែម្ទេសនិងផ្លែត្រប់ពុតលំញងត្រូវប្រឡេះសណ្តង់ឱ្យស្អាតទុកទាំងមូល រីផ្សិតចំបើងចិតជើងឱ្យស្អាតដោយពុះជាពីរឬបួន (បើគ្មានផ្សិតចំបើងអាចប្រើផ្សិតអំបោះ ឬផ្សិតត្រចៀកកណ្តុរជំនួសបាន)។ ត្រួយល្ពៅត្រូវសកសម្បក រួចកាត់ជាកង់ខ្លីៗដោយស្លឹកខ្ចីៗត្រូវហែកឱ្យនៅតូចល្មម ឯស្លឹកម្ទេសត្រូវបេះយកស្លឹកខ្ចីៗ, ដើមខ្ទឹមកាត់ផ្នែកខាងគល់ធ្វើបន្លែ បន្ទាប់មកលាងប្រឡប់ចូលគ្នា រួចស្រង់ដាក់កញ្ច្រែងទុកមួយអន្លើ។ ចំណែក ស្លឹកខ្ទឹម ជីរណាហាន់ស្តើងៗ ជីលីងលាក់ បេះយកស្លឹកខ្ចីៗទុកមួយអន្លើ។ ចំពោះ ប្រហុក ក៏ត្រូវចិញ្ច្រាំឱ្យម៉ត់ទុកមួយអន្លើដូចគ្នា។ បន្ទាប់មកទៀតរៀបចំលាងបំពង់ និងយកសន្លឹកអាលុយមីញ៉ូមមករុំបំពង់ផ្នែកខាងគល់ជៀសវាងឆេះបំពង់ (ជាបច្ចេកទេសថ្មី ពុំទាន់មានអ្នកប្រើច្រើនទេ) យកសាច់ ស្បែក បន្លែ លាយច្របល់ចូលគ្នា ច្រកចូលបំពង់ និងចាក់ទឹក រួចយកបំពង់សម្លទៅផ្អែកផ្ដើនឹងភ្នក់ភ្លើង ហើយត្រូវបង្វិលបំពង់ជារឿយៗ (ប្រសិនបើមិនរុំបំពង់អ្នកស្លត្រូវបង្វិលបំពង់សម្លជាប្រចាំ) រហូតដល់សម្លពុះ។ បន្ទាប់មក ត្រូវរង់ចាំឱ្យបន្លែ សាច់ឆ្អិនបន្តិច ទើបយកឈើបុកទៅបុកតិចៗឱ្យបន្លែស្រុតចុះ ទើបបង់គ្រឿង ប្រហុក អំបិល ប៊ីចេង ប្រេងសណ្តែក និងបន្តបុក រហូតដល់បន្លែផុយរលួយ (ក្លក់រសជាតិល្មមហើយ) យកបន្លែត្រួយ ស្លឹក និងជីរគ្រប់មុខច្រកចូលបំពង់បន្តបន្ទាប់គ្នារួចបុកច្របល់ឱ្យសព្វជាការស្រេច (រូបលេខ២៨)។

ដូចពោលមកខាងដើម បើទោះបីសម្លប្រូងជាប្រភេទសម្លប្រពៃណីដ៏ពេញនិយមរបស់ជនជាតិព្នងក៏ដោយ ក៏គេមិនសូវធ្វើញឹកញាប់ដែរ ដោយសារត្រូវចំណាយទាំងធនធាននិងពេលវេលាច្រើន។ ពោល គឺគេច្រើនធ្វើតែពិធីជួបជុំប៉ុណ្ណោះ។ សព្វថ្ងៃ យើងឃើញអ្នកស្លបានប្រើប្រាស់បច្ចេកទេសថ្មី មករួមបញ្ចូលជាមួយការស្លបែបប្រពៃណី ឧទាហរណ៍ ដូចបានរៀបរាប់ខាងលើថា គេយកសន្លឹកអាលុយមីញ៉ូមមកប្រើប្រាស់ ដែលនេះជាបច្ចេកទេសថ្មីសុទ្ធសាធ ហើយស្តែងឱ្យយើងឃើញពីការវិវឌ្ឍផ្នែកវប្បធម៌របស់ជនជាតិភាគតិច ពោល គឺការទទួលយកវប្បធម៌ថ្មីមកលាយឡំជាមួយវប្បធម៌ចាស់ ដើម្បីជាប្រយោជន៍នៃការបន្តវប្បធម៌ចាស់ឱ្យរុងរឿងទៅមុខទៀត៕

អត្ថបទដោយ៖ សុខ ទីយាវុឌ្ឍ

រូបលេខ១-២៖ ជនជាតិព្នងទៅកាប់ឬស្សីដើម្បីយកមកស្ងសម្ងត្រាវប្រូង ឬសម្ងបុក

រូបលេខ៣-៤៖ បន្លែ និងសាច់ សម្រាប់ស្ងត្រាវប្រូង

អត្ថបទដោយ៖ សុខ ទីឃាវុឌ្ឍ

រូបលេខ៥៖ គ្រឿងទេសឬផ្សំ សម្រាប់ស្លត្រាវប្រូង

រូបលេខ៦-៧៖ ការស្លត្រាវប្រូង

អត្ថបទដោយ៖ សុខ ទីឃាវុឌ្ឍ

រូបលេខ២៨៖ សម្លត្រាវប្រូង

AMS
អរិយធម៌ខ្មែរ
KHMER CIVILIZATION

អត្ថបទដោយ៖ សុខ ទីឃាវុឌ្ឍ