

អត្ថបទ៖ របៀបធ្វើនិបាញ់ច្រៀកបែបខ្មែរ

របៀបធ្វើនិបាញ់ច្រៀកបែបខ្មែរ

ការទទួលវប្បធម៌ពីនេះពីនោះ ជារឿងធម្មតាដែលតែងកើតឡើងក្នុងសង្គមមនុស្ស ព្រោះមនុស្សតែងប្រាស្រ័យទាក់ទងគ្នាពីភូមិមួយទៅភូមិមួយ ពីតំបន់មួយទៅតំបន់មួយទៀត ជៀសអ្វីនឹងប្រទះភ្នែកឃើញនេះឃើញនោះ ហើយត្រាប់តាមនោះទេ។ ការទទួលមក ហើយអនុវត្តតាមគ្នា យូរៗទៅក៏ក្លាយទៅជាទំនៀមដោយមិនដឹងខ្លួន ហើយគិតថាជាវប្បធម៌ របស់ខ្លួនផង។ របៀបនេះប្រទះឃើញមានច្រើនណាស់រាប់មិនអស់ក្នុងសង្គម។ ខ្ញុំសូម បង្ហាញអំពីនិមួយប្រភេទ ដែលមានឈ្មោះហៅតាមភាសារៀតណាមថា បាញ់ច្រៀក (សរសេរតាមការបញ្ចេញសម្លេង)។ ជួនកាលនេះគេចាត់ជាបង្កើមដែរ ដោយហៅថា បង្កើមបាញ់ច្រៀក។

បើទោះជាទទួលឥទ្ធិពលពីរៀតណាមក្តី ក៏គ្រឿងផ្សំរសជាតិ និងរបៀបធ្វើ អាចខុស ប្លែកគ្នាតាមចំណង់មាត់ខ្មែរ ហើយដែលគេស្គាល់ជាទូទៅស្ទើរតែមិនធ្លាប់គិតថានេះមាន ប្រភពដើមមកពីណាផង។ មានពាក្យលើកឡើងនិយាយលេងយ៉ាងរត់មាត់អំពីនេះថា លេបមួយក្លៀកត្រង់ជើង ដែលមានន័យថាបើហូបមិនប្រយ័ត្នដោយមិនទំពារ អាចនាំឱ្យ ស្លាក់បំពង់កស្លាប់បាន ប៉ុន្តែយ៉ាងណាកម្រពួ ឬឃើញនរណាម្នាក់ស្លាប់ដោយសារហូបនំ នេះណាស់ ឬក៏គ្មានសោះតែម្តង។ តែយ៉ាងណាពាក្យនិយាយលេងនេះបង្ហាញថា នំនេះ នៅជាប់នឹងខ្មែរ។

មានកាលមួយនោះ ខ្ញុំមានឱកាសបានសង្កេតពីរបៀបនៃការធ្វើនិបាញ់ច្រៀកហូប ក្នុងគ្រួសារមួយ ដែលមានដើមកំណើតរស់នៅក្នុងភូមិជនបទមួយជាប់មាត់ស្ទឹងសែន ខេត្ត កំពង់ធំ។ រហូតដល់ក្រោយសម័យខ្មែរក្រហមចប់ គ្រួសារនេះបានផ្លាស់ផ្ទះមករស់នៅ ជាយទីប្រជុំជនខេត្តកំពង់ធំ។ បើទោះជាផ្លាស់មករស់នៅក្បែរក្រុងដូច្នោះក្តី តែគំនិតដាំដុះ បន្លែបង្ការជុំវិញផ្ទះសម្រាប់លក់ដូរ និងរបៀបហូបចុកឃើញថានៅប្រតិបត្តិដូចដើម មិន ទាន់បាត់ទៅណាឡើយ។

បើតាមការរៀបរាប់ប្រាប់របស់គ្រួសារខាងលើ នំនេះគេធ្វើហូបក្នុងគ្រួសារពេលចង់ និងក្នុងពិធីបុណ្យលក្ខណៈគ្រួសារដូចជា រៀបចង្កាន់ព្រះសង្ឃ សង្ឃទានជាដើម ហើយ ច្រើនតែមានបង្កើមលតជាគូនឹងគ្នាផង។ ពិសេសក្រោយពេលទើបច្រូតស្រូវដំណើបថ្មី។

អត្ថបទដោយ៖ អាន រស្មី

អត្ថបទ៖ របៀបធ្វើនំបាញ់ច្រៀកបែបខ្មែរ

ចប់រួចរាល់ គេតែងធ្វើនំនេះទទួលអ្នកច្រូត។ ដំណើបដែលគ្រួសារខាងលើធ្លាប់ធ្វើហូប កន្លងមក មានឈ្មោះថា ដំណើបនាងនុក ដំណើបពងហ៊ុន ដំណើបឈូក ដំណើបមិល ប៉ុន្តែយ៉ាងណាអ្នកធ្វើមិនសូវជាងើសទេ ឱ្យតែជាអង្ករដំណើបសុទ្ធ។ ខាងក្រោមនេះជាការ រៀបរាប់របៀបធ្វើនំបាញ់ច្រៀកពីដើមដល់ចប់ ដោយមានបង្ហាញរូបភាព និងការសរសេរ ពណ៌នាខ្លីៗផង។

រូបលេខ១ និង២៖ យកអង្ករដំណើបទៅត្រាំទឹកទុកប្រមាណបីទៅបួនម៉ោង រួចកិនអង្ករ ដំណើបនឹងត្បាល់ឬកិនម្សៅ។ ពេលកិនអង្កររួចរាល់ គេខ្ទប់ម្សៅអង្ករកិនក្នុងក្រមា ទៅ សង្កត់ឱ្យស្រក់ទឹកអស់ ស្អួតសល់តែម្សៅផង។ ក្នុងរូបលេខ២ ស្រ្តីអ្នកធ្វើនំទៅអង្កុយបន្ថែម ទម្ងន់សង្កត់ពីលើម្សៅ ឱ្យទឹកចេញពីម្សៅឆាប់អស់លឿន។



(រូបលេខ១)



(រូបលេខ២)

រូបលេខ៣ ៖ ម្សៅអង្ករដែលស្រក់ទឹកអស់ ហើយគេចាក់ទឹកក្តៅបន្តិចក្នុងម្សៅឱ្យទន់ ជ្រាយស្អិតល្អិតល្មមអាចចាប់សួនដុំៗបាន។ គេទុកម្សៅនេះមួយអន្លើសិន ហើយការងារ បន្ទាប់គឺរៀបចំធ្វើស្នូលនំ និង ទឹកស្ករ។



(រូបលេខ៣)

អត្ថបទដោយ៖ អាន រស្មី

អត្ថបទ៖ របៀបធ្វើនំបាញ់ច្រៀកបែបខ្មែរ

រូបលេខ២ និង៥ ៖ គេយកសណ្តែកបាយហាលថ្ងៃឱ្យស្ងួតល្អ រួចយកមកកិននឹងត្បាល់ ឱ្យបែក បន្ទាប់មកត្រាំទឹកពីរទៅបីម៉ោង ហើយលាងទឹកសម្អាតសម្បុកសណ្តែកចេញ។



(រូបលេខ២)



(រូបលេខ៥)

រូបលេខ៦ និង៧ ៖ យកសណ្តែកបាយដាក់ក្នុងឆ្នាំងទៅដណ្តាំលើភ្លើងដូចជាបាយ រម្ងាស់ ឱ្យធុយឆ្អិន បង់អំបិលចូលបន្តិចឱ្យមានជាតិប្រៃលែម។ រួចហើយយកមកច្របាច់ឱ្យម៉ត់ រោយស្លឹកខ្ចឹមឱ្យមានក្លិនឈ្ងុយ។ ជួនកាលគេចាក់បន្លែមខ្លាញ់ជ្រូក ដែលគេទើបដំហាវ ថ្មីៗផង។ បន្ទាប់មកគេស្កនជាដុំមូលប៉ុនមេដៃ ទុកធ្វើស្ងួលនំ។



(រូបលេខ៦)



(រូបលេខ៧)

អត្ថបទ៖ របៀបធ្វើនំបាញ់ច្រៀកបែបខ្មែរ

រូបលេខ៨ និង៩៖ គ្រឿងផ្សំធ្វើទឹកស្ករ ៖ ខ្នុរ ខ្លឹះដូង ស្ករត្នោត ខ្លីៗ គេដាំទឹកខ្លឹះដូង (ខ្លឹះ ចុង) ក្នុងឆ្នាំងលើភ្លើងឱ្យពុះ ទើបបង់ស្ករត្នោត ខ្លី សាច់ផ្លែខ្នុរទុំ បង់អំបិលបន្តិចផង ដល់ ពុះទើបចាក់ខ្លឹះដើមចូលជាការស្រេច ហើយលើកចុះពីជើងក្រាន។



(រូបលេខ៨)



(រូបលេខ៩)

រូបលេខ១០ និង១១ ៖ ដាក់ស្ករក្នុងម្សៅ សួនជារាងមូលៗ រួចបង់ក្នុងឆ្នាំងទឹកក្តៅកំពុង ពុះលើភ្លើង។ គេដឹងថានំឆ្អិនពេលដុំម្សៅមូលផុសអណ្តែតឡើង បន្ទាប់មកគេស្រង់នំឆ្អិន ដាក់ក្នុងឆ្នាំងទឹកស្ករ ដែលបានរៀបចំជាស្រេចនៅក្បែរនោះ។



(រូបលេខ១០)



(រូបលេខ១១)

រូបលេខ១២៖ ពេលដួសដាក់បានហូបគេរោយល្ងាចបុកហើយបន្ថែមភ្លើង និងរសជាតិ។



(រូបលេខ១២)