ម្ហូបក្នុងសង្គមខ្មែរ

ជា សោភារី

រៃយំ
គ្រឹះស្ថានបោះពុម្ពផ្សាយ
REYUM
PUBLISHING

បំពង

បំពង គឺគេយកអ្វីមួយទៅចម្អិនក្នុងខ្លាញ់ ឬប្រេងរុក្ខជាតិដែលដាំឲ្យក្ដៅលើភ្លើង ឧទាហរណ៍ បំពងត្រី, បំពងបង្គា, បំពងក្ដាម, បំពងដំឡូង, បំពងត្រាវ។ល។ ហើយដកបដល់គ្រឿងទាំងអស់នោះផ្ទិន គេហៅថាត្រីបំពង, បង្គាបំពង, ក្ដាមបំពង។ល។ បងស្រីគុង រ៉ារិន្ទ កើតឆ្នាំ១៩៦៤ នៅខេត្តក្រចេះ និយាយថា "អ្នកស្រុកក្រចេះចូលចិត្តហៅបណ្ដារត្រី គឺគេយកត្រីទៅបណ្ដែតខ្លាញ់"។ ជាទូទៅ បំពងត្រូវប្រើខ្លាញ់ច្រើនទាល់តែលិចសាច់, បន្លែ ឬចំណីដែលត្រូវដាក់បំពងនោះ ទើបធ្វើឲ្យស្រួយ ហើយឆ្ងាញ់។ មានចំណីមួយចំនួនគេយកទៅបំពងដែរ តែអ្នកខ្លះគេមិនហៅថាបំពងទេ គឺគេហៅបង់ខ្លាញ់ទៅវិញ ឧទាហរណ៍ ចេកបង់ខ្លាញ់, ដំឡូងបង់ខ្លាញ់, ត្រាវបង់ខ្លាញ់ជាដើម ហើយមានអ្នកខ្លះទៀតហៅថាចៀន ដូចជាចេកចៀន, ប្រហិតចៀន, ដំឡូងចៀន។ល។ មានប្រភេទសាច់, បន្លែ ឬមើមរុក្ខជាតិខ្លះ គេនិយមប្រឡាក់ម្សៅផ្សេងៗបន្ថែមមុននឹងដាក់បំពង ដើម្បីឲ្យកាន់តែស្រួយ ដូចយ៉ាងបង្គា, មឹក, ត្រកួន, ក្ដាម, ចេក, បន្ទង, ដំឡូង។ល។ ឧបករណ៍ដែលគេប្រើសម្រាប់បំពងគឺខ្ទះ ឬឆ្នាំង។ គេចូលចិត្តធ្វើម្ហូបបំពងទាំងនៅក្នុងគ្រួសារ និងនៅក្នុងពិធីជាផ្លូវការផ្សេងៗ ដូចជាក្នុងពិធីបុណ្យទានតូចធំ, ពិធីជប់លាង ឬពិធីមង្គលការជាដើម។

ចៀន

ចៀន ជាពាក្យខ្ចីមកពីចិន សំដៅម្ហូប ឬចំណីដែលគេយកទៅចម្អិនក្នុងខ្ទះ ឬឆ្នាំង ដោយប្រើខ្លាញ់ ឬប្រេង មានត្រីចៀន, ផ្អកចៀន, សាច់ជ្រូកចៀន, មាន់ចៀនជាដើម។ ជាទូទៅ គេប្រើខ្លាញ់ ឬប្រេងតិចល្មមដើម្បីចៀនកុំឲ្យម្ហូបជាប់បាតខ្ទះ ឬឆ្នាំងសម្រាប់ចៀននោះ គឺខុសពីបំពងដែលត្រូវប្រើខ្លាញ់ ឬប្រេងច្រើន។ ម្ហូបចៀនគេចាត់ចូលជាក្រុមម្ហូបក្រៀម, ក្លិនឈ្ងុយ ហើយមានជាតិខ្លាញ់ដូចម្ហូបបំពងដែរ។ ម៉ឹងស្រី មុនី កើតឆ្នាំ១៩៦០ នៅខេត្តកណ្ដាល និយាយថា "ចៀនឆ្ងាញ់ជាងអាំង ព្រោះវាមានជាតិខ្លាញ់"។ ម្ហូបចៀនដែលមានរសជាតិសាប គេត្រូវប្រើទឹកជ្រលក់ ឬជួនកាលគេហូបសាច់ចៀនផ្ទាប់នឹងបន្លែជៅក៏មាន។ មានម្ហូបមួយប្រភេទទៀតដែលគេយកត្រីស្រស់ទៅចៀនឲ្យក្រៀមសិន រួចទើបគេផ្សំគ្រឿងលាយ មានអំបិល, ស្ករឲ្យរួចរាល់តែម្ដង ឬជួនកាលគេប្រើខ្ញីហាន់ល្អិតៗ ព្រមទាំងសៀងលាយទៀតផង ម្ហូបនោះគេច្រើនហៅថាចៀនចូន។

ឆា

ឆា ជាពាក្យខ្ចីមកពីចិន គឺសំដៅលើម្ហូប ឬអាហារដែលគេយកទៅចម្អិនដោយច្របល់ចុះច្របល់ឡើងច្រើនដងនៅក្នុងខ្ទះ ឬឆ្នាំង ដូចជាបន្លែឆា ឬបាយឆាជាដើម។ មានអ្នកខ្លះចូលចិត្តប្រើពាក្យលីងជំនួសពាក្យឆាទៅវិញ ឧទាហរណ៍ បាយលីង, សាច់លីង។ គេហៅថាបាយលីង ឬសាច់លីងនេះប្រហែលមកពីគេត្រូវឆា រំងាស់សាច់ ឬបាយនោះឲ្យទាល់តែអស់ជាតិទឹក។ ចំណែកឯបន្លែឆា គេកម្រនិយាយថាលីងណាស់ ព្រោះថានៅពេលគេធ្វើម្ហូបឆាបន្លែ ភាគច្រើនគេដាក់ទឹកតិចតួច ឬជួនកាលគេពុំដាក់ក៏មាន។ តែក៏មានម្ហូបឆាខ្លះ ពិសេសគ្រឿងសាច់ គេមិននិយមប្រើទឹកដែរ ដូចជាឆាកន្ត្រប, អន្ទង់ ឬតីន្តក់ជាដើម ព្រោះសាច់សត្វទាំងនោះមានជាតិទឹកច្រើនម្ល៉ោះហើយគេត្រូវរំងាស់ឲ្យអស់ជាតិទឹកពីសាច់។ យើងសង្កេតឃើញមានម្ហូបឆាពីរបែបខុសគ្នា គឺឆាគ្រឿង និងឆាគ្មានគ្រឿង។ ម្ហូបឆាដែលមានគ្រឿង ទំនងជាខ្មែរយកមកច្នៃទៅតាមចំណង់ចំណូលចិត្តខ្លួន ព្រោះមានតាំងពីស្លឹកគ្រៃ, រំដេង, ល្មៀត, ខ្ទឹម បុកបញ្ចូលគ្នាឲ្យម៉ដ្ឋ ហើយជួនកាលមានដាក់ប្រហុកផង។ ម្ហូបឆាមានគ្រឿងច្រើនជាឆាកន្ត្រប, សាច់គោ, អន្ទង់។ល។ ក្រៅពីប្រើគ្រឿងបុក គេនិយមប្រើខ្ញីទៀតដែរ។ រីឯម្ហូបឆាគ្មានគ្រឿង ប្រហែលជាឥទ្ធិពលមកពីចិន ដែលភាគច្រើនជាម្ហូបឆាបន្លែលាយជាមួយសាច់ ដូចជាខាត់ណាឆា, ស្ពៃក្ដោបឆា, ត្រឡាចឆា, ឃ្លោកឆា ឬត្រកួនឆាជាដើម។ សព្វថ្ងៃគេនិយមឆាបន្លែលាយចម្រុះគ្នាចាប់២–៣មុខទៅ ដែលភាគច្រើនគេពុំប្រើសាច់ទៀតផង។ លោកយាយជូ ហុង កើតឆ្នាំ១៩២៩ នៅខេត្តពោធិ៍សាត់ និយាយថា "ឥឡូវគេឆាទំនើបណាស់ ហើយគេច្រើនប្រើការុតលាយឲ្យមានពណ៌ស្អាត តែពីដើមគេមិនឆាបន្លែលាយគ្នា ៤–៥មុខទេ បើគេឆាឃ្លោក គឺឃ្លោកតែមួយមុខ ឆាត្រឡាចគឺសុទ្ធតែត្រឡាច"។ អ្នកស្រុកសមុទ្រច្រើនប្រើបង្គាស្រស់បន្ថែមក្នុងម្ហូបឆាគ្រប់មុខ ពិសេសម្ហូបសម្រាប់ពិធីបុណ្យផ្សេងៗ ឬប្រគេនលោក។ អ្នកខ្លះចូលចិត្តឆាបន្លែតែនឹងខ្ទាញ់ ឬប្រេង ឯអ្នកខ្លះទៀតចូលចិត្តដាក់សាច់។ បច្ចុប្បន្នអ្នកនៅទីប្រជុំជន ឬទីក្រុង ចូលចិត្តឆាបន្លែសុទ្ធជាមួយនឹងប្រេងម៉្យាងហៅថាប្រេងខ្យង ជាប្រេងនាំមកពីបរទេស។ សព្វថ្ងៃគេចូលចិត្តធ្វើម្ហូបឆាម៉្យាងទៀតហៅថា ឆាក្ដៅ ដែលភាគច្រើនគេយកសាច់ទៅឆាដោយដាក់ម្ទេសច្រើន លាយនឹងគល់ស្លឹកគ្រៃហាន់ស្ដើងៗ និងបង់ជីរម្រះព្រៅផង។ ជាទូទៅម្ហូបឆាប្រើខ្ទាញ់ឬប្រេងតិចជាងម្ហូបចៀនឬបំពង គឺគេដាក់ល្មមឲ្យបន្លែទន់ប៉ុណ្ណោះ។ តាមការសង្កេត ពេលមានពិធីបុណ្យទានធំ, មង្គលការ, ឬពេលសែនព្រេនដូនតា (ពិសេសកូនចៅ

កាត់ចិន) និយមធ្វើម្ហូបឆាដែលគ្មានគ្រឿង ដូចជាឆាផ្សិត, ឆាទំពាំង, ឆាក្តាម, ឆាមីក, ឆាពោតកំប៉ុង។ល។ គឺគេកម្រធ្វើម្ហូបឆាគ្រឿង ឬឆាក្តៅក្នុងឱកាសទាំងនោះណាស់។ មានម្ហូបឆាមួយ៉ាងទៀតដែលខ្មែរចូលចិត្តធ្វើចង្ហាន់ប្រគេនលោក និងសែនដូនតា គឺឆាមី, តាំងហ៊ុន និងមីសួ។ មីសួជាពាក្យចិន ធ្វើពីម្សៅពោត ពេលជាសរសៃ ហើយហាលថ្ងៃឲ្យស្ងួត មានសសៃប្រហែលនិច មានសម្បុរស្រអាប់ជាងតាំងហ៊ុន ដែលសម្រាប់ឆា ឬធ្វើបង្អែមក៏បាន ។ អ៊ឹស្រីអ៊ិច សុខ កើតឆ្នាំ១៩៤០ នៅក្រុងកែប និយាយថា"តាមទម្លាប់តពីដូនតាមក ខ្ញុំមិនដឹងយ៉ាងម៉េចដែរ នេះគឺជំនឿ គេថា បើធ្វើបុណ្យធ្វើទានកុំចោលឆាមី, មីសួ, តាំងហ៊ុន, នំបញ្ចុក ក្រែងជីដូនជីតាដែលស្លាប់ទៅមានកម្មពៀរក្លាយទៅជាប្រេត មានមាត់ប៉ុនម្ជុលក៏អាចស្រូបមីសួ, តាំងហ៊ុនបានដែរ"។

កប់

ជាប្រភេទម្ហូបមួយ៉ាងដែលគេខ្ចប់ក្នុងស្លឹកចេករួចយកទៅអាំង ឬកប់ក្នុងរងើកភ្លើងក្តៅល្មម។ មីងឈឹន កើតឆ្នាំ១៩៥៨ នៅខេត្តបាត់ដំបង និយាយថា"កប់គឺខ្ចប់ ឬខ្ចប់នោះឯង ព្រោះអីពេលគេចង់ធ្វើម្ហូបកប់ គេប្រើស្លឹកចេកខ្ចប់រួចបានដាក់អាំង។ បើចង់ឲ្យកាន់តែឆ្ងាញ់ គេចិញ្ច្រាំសាច់ជ្រូកបីជាន់ ឬផ្សិតគ្រៀមលាយទៀត។ ឲ្យតែដល់ខែត្រីត្រូវគេនឹកឃើញធ្វើប្រហិត, ធ្វើកប់ ឬអាំងត្រីហូបជាមួយផ្អកកំពីសនិងអន្លក់ ដូចជាផ្លែគ្រប់ស្រួយ, ត្រសក់, សណ្តែកគួរ ឬផ្លែពពាយ"។ ជាទូទៅកប់គេយកកូនត្រីតូចៗ ដូចជាកូនត្រីបណ្តុលល្ពៅ, ត្រីចង្វាមូល, ត្រីក្រឹមទន្សាយ ឬកំពីសជាដើម រួចយកទៅច្របល់នឹងគ្រឿងផ្សំដែលបុកម៉ដ្ឋ មានគល់ស្លឹកគ្រៃ, មើមល្មៀត, រំដេង, ខ្ទឹម, ខ្ទាយ, ប្រហុក, អំបិល, ស្ករ និងម្ទេស (រូបលេខ៩១) រួចទើបយកទៅច្របល់លាយឲ្យសព្វជាមួយកូនត្រី (រូបលេខ៩២)។ ជាទូទៅគេប្រើស្លឹកចេកណាំវ៉ា ឬស្លឹកចេកជ្វាខ្ចប់ម្ហូបកប់ តែមុននឹងខ្ចប់ភ្ជិតគេប្រើជីរម្រះព្រៅ និងស្លឹកល្មៀតដាក់ពីលើដើម្បីយកក្លិនឈ្ងុយ (រូបលេខ៩៣-៩៤)។ គេមានវិធីម្យ៉ាងធ្វើមិនឲ្យហៀរទឹក ឬជាតិខ្លាញ់ចេញមកក្រៅស្លឹកចេកនៅពេលកំពុងអាំង គឺគេយកពងទាឬពងមាន់ (យកតែផ្នែកក្រហម) គោះច្របាច់លាយជាមួយកប់ បន្ទាប់មកគេខ្ចប់ឲ្យជិត ទើបយកទៅអាំងឬដុតរហូតឆ្អិនល្អ (រូបលេខ៩៥-៩៦)។ ធម្មតាម្ទេសគ្រប់ប្រភេទគេអាចយកទៅធ្វើកប់បានតែម្ទេសដែលឆ្ងាញ់ គឺត្រួយអំពិល, ស្លឹកថ្នឹង ឬស្លឹកម្កាក់។ ស្លឹកទាំងនេះគេយកទៅចិញ្ច្រាំឲ្យម៉ដ្ឋជាមុនសិន។ ចំពោះម្ទេសក្រសាំង គេត្រូវបុកគ្រាប់ក្រសាំងឲ្យម៉ដ្ឋ ដើម្បីកុំឲ្យស្អាត។ ឯម្ទេសអំពិលទុំគេត្រូវលាយទឹកបន្តិចៗ រួចច្របាច់យកសាច់ទៅប្រើ។ ចំណែកប្រហុក គេត្រូវយកឆ្អឹងចេញ រួចចិញ្ច្រាំឲ្យម៉ដ្ឋ ទើបយកទៅបុកជាមួយគ្រឿងនិងត្រី។ គេច្រើនហូបម្ហូបកប់នៅរដូវរំហើយ ឬរដូវត្រីត្រូវ ត្បិតអីរដូវនោះសម្បូណ៌ត្រីគ្រប់ប្រភេទមិនថាត្រីតូច, ត្រីធំ ឬកំពីសឡើយ។ លោកយាយមែ លាង កើតឆ្នាំ១៩៣២ នៅខេត្តព្រៃវែង និយាយថា"ពេលខែធ្លាក់ខ្យល់ល្ហៀកវាមក យើងធ្វើកប់ហូបឆ្ងាញ់ណាស់ មានបន្លែផ្កាប់ ត្រូវមាត់ ហូបបាយអស់ទាំងគោម គឺវាដូចជាត្រូវនឹងអាកាសធាតុត្រជាក់ពេលនោះ ហើយបើហូបខុសពីខែនោះដូចជាមិនសូវឆ្ងាញ់"។ កប់ ជាម្ហូបសាមញ្ញបំផុត ដែលអ្នកស្រុកទូទៅនិយមហូបជាពន់ពេក ជាពិសេសអ្នកស្រុកបាត់ដំបង សៀមរាបជាដើម ប៉ុន្តែយើងកម្រឃើញមានគេធ្វើក្នុងពិធីធំៗជាផ្លូវការណាស់។