នំបញ្ចុកនិងសង្គមខ្មែរ

"នំបញ្ចុក" គឺជាដំពូកម្ហូបប្រពៃណីដ៏សំខាន់ និងពេញនិយមសម្រាប់ប្រជាជនខ្មែរ ហើយបានចុះក្នុងបញ្ជីសារពើភណ្ឌមត៌កវប្បធម៌អរូបីកម្ពុជា តាំងពីឆ្នាំ២០១៧។[1] អ្វីដែលកាន់តែពិសេសជាប្រវត្តិសាស្ត្រក្នុងសង្គមខ្មែរ គឺកាលពីខែមិថុនា ឆ្នាំ២០១៩ **សម្តេចអគ្គមហាសេនាបតីតេជោ ហ៊ុន សែន** បានប្រកាសឱ្យប្រជាជនកម្ពុជា ជួបជុំគ្នាជាមហាគ្រួសារបរិភោគ "នំបញ្ចុកសាមគ្គីជាតិ" ប្រកបដោយក្តីសោមនស្សរីករាយយ៉ាងក្រៃលែងទូទាំងប្រទេស។ មិនតែប៉ុណ្ណោះនំបញ្ចុក ក៏បានលេចវត្តមានយ៉ាងពិសេសនៅក្នុងកម្មវិធីសង្គម និងវប្បធម៌ នៅទីស្នាក់ការអង្គការពាណិជ្ជកម្មពិភពលោក (WTO) កាលពីក្នុងខែ កក្កដា ឆ្នាំ២០១៩ (រូបលេខ១)។ អ្វីទាំងអស់នេះ បង្ហាញពីសារៈសំខាន់នំបញ្ចុកក្នុងសង្គមខ្មែរ ទាំងក្នុងជីវិតរស់នៅរាល់ថ្ងៃ និងបរិបទជំនឿសាសនា ជាពិសេសគឺជាអាហារប្រពៃណីខ្មែរ ដែលនាំមកនូវសាមគ្គីភាពក្នុងសង្គមជាតិ។

រូបលេខ១ សម្តេចអគ្គមហាសេនាបតីតេជោ និងភ្ញៀវកិត្តិយសអញ្ជើញពិសានំបញ្ចុកនៅទីស្នាក់ការអង្គការពាណិជ្ជកម្មពិភពលោក កាលពីខែកក្កដា ឆ្នាំ២០១៩ (ប្រភព៖ https://pressocm.gov.kh)

---

[1] ក្រសួងវប្បធម៌និងវិចិត្រសិល្បៈ, ២០១៧, ទំ.១៦៦-១៦៧

អត្ថបទដោយ៖ ហៀន សុវណ្ណមរកត

រូបលេខ២-៣ ព្រឹត្តិការណ៍មហាគ្រួសារ "បរិភោគនំបញ្ចុកសាមគ្គីជាតិ" (ប្រភព៖ Fresh News)

ជាការពិតណាស់ គេជឿថាអ្នកស្រុកខ្មែរទូទៅស្គាល់នំបញ្ចុកយ៉ាងច្បាស់តាំងតែពីដើមរៀងមក ដ្បិតអ្នកស្រុកនិយមធ្វើនំបញ្ចុកក្នុងឱកាសជួបជុំ ឬក្នុងពិធីបុណ្យប្រចាំភូមិ ដូចជា បុណ្យភូមិ ដារលាន ឬពិធីឡើងអ្នកតាស្ទើរពុំដែលខកខាន។ ប៉ុន្តែបើពោលពីប្រវត្តិនំនេះក្នុងបរិបទនៃការស្រាវជ្រាវ ប្រហែលពុំទាន់មានឯកសារបញ្ជាក់ថាកើតឡើងសម័យណាឡើយ ឬមានប្រភពមកពីណាក៏ទេដែរ តែនំបញ្ចុកជាមត៌កអាហារដែលមានតមកឥតដាច់ជំនាន់។ នំនេះក៏តែងឃើញរៀបរាប់បញ្ចូលក្នុងស្រទាប់អក្សរសិល្ប៍ និងសិល្បៈវប្បធម៌ខ្មែរជាច្រើនទម្រង់។ ក្នុងរឿងវេស្សន្តរជាតក ត្រង់អន្ទើបរិយាដោយឡែកអំពីរឿងជូជកបរិភោគអាហារ អ្នកនិពន្ធបានរៀបរាប់អំពីនំបញ្ចុក ដែលជាអាហារមានឱជារសរហូតជូជកព្រាហ្មណ៍ទទួលទានអស់មួយល្អី។[2] ចំណែកនៅក្នុងរឿងធនញ្ជ័យតំណាលថាពេលដល់ស្រុកចិន ធនញ្ជ័យបានយកនំបញ្ចុកជារបរលក់ដូរចិញ្ចឹមជីវិត រហូតល្បីរន្ទឺទៅដល់ស្តេចក្រុងចិន។[3] ស្រដៀងនេះដែរ នៅក្នុងសិល្បៈភាពយន្តទសវត្ស៦០ រឿងអនអើយស្រីអន និពន្ធដោយលោក លី ប៊ុនយឹម ក៏បានស្តែងឱ្យឃើញថា ដើម្បីដោះស្រាយជីវភាពតួអង្គនាយជ័យបានយករបរលក់នំបញ្ចុកធ្វើជាទីពឹង។ ដោយឡែក ក្នុងសង្គមជាក់ស្តែងគេតែងសម្គាល់ឃើញអ្នកស្រុកខ្មែរយករបរលក់នំបញ្ចុក ធ្វើជាចំណែកនៃចំណូលចិញ្ចឹមជីវិតជាហូរហែមកដែរ (រូបលេខ២៤-៥)។[4]

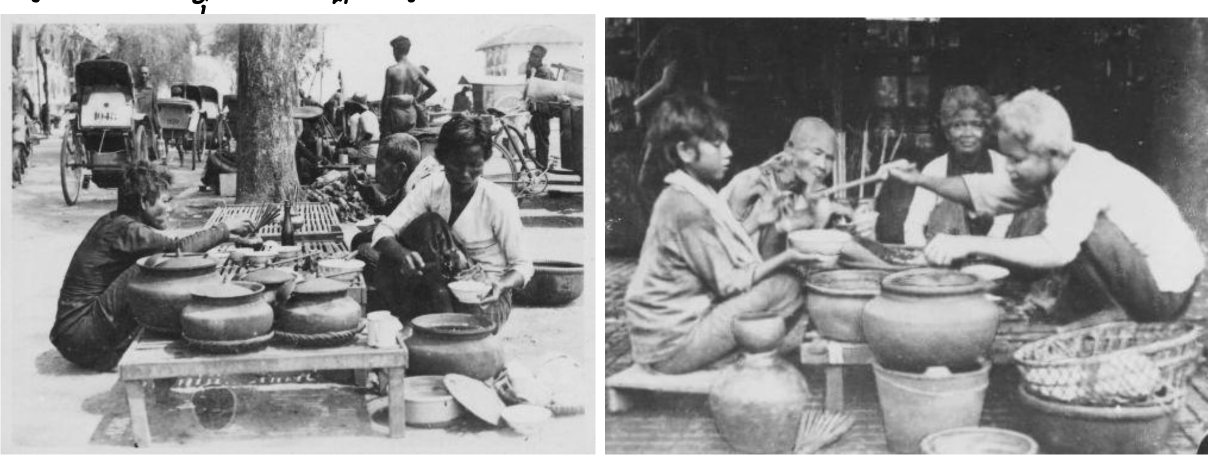
---

[2] មហាយិន នឿន, ១៩៩១, ទំ. ៤៣១

[3] អាំង ជូលាន និង វណ្ណ វិរៈបុត្រ, ២០២៣, ទំ.៤៥-៥៨

[4] តូប អតក្កមា, ២០១៩, ទំ.៧-១៤

អត្ថបទដោយ៖ ហៀន សុវណ្ណមរកត



រូបលេខ៤-៥ របរលក់នំបញ្ចុកតាមផ្លូវនៅស្រុកខ្មែរកាលសម័យបារាំង (ប្រភព៖ EFEO, 1948)

ចំពោះរបៀបធ្វើនំបញ្ចុក គេប្រើអង្ករខ្សាយ ហើយជាអង្ករបាយរឹង។ ដំណាក់កាលធ្វើនំបញ្ចុក គឺហាក់ដូចជាវែងឆ្ងាយបន្តិច ដោយដំបូងគេត្រូវយកអង្ករលាងសម្អាត រួចត្រាំទឹកស្អាតមួយរយៈ ហើយស្រង់យកទៅកិនឱ្យម៉ដ្តជាម្សៅ។ បន្ទាប់មកត្រូវយកម្សៅនោះទៅដាក់ច្រោះទឹកឱ្យស្ងួត ហើយបំបែក និងសូនជាដុំៗ ស្ងោរឱ្យឆ្អិនបន្តិច ដែលជាពាក្យបុរាណលោកនិយមហៅម្សៅដែលឆ្អិននោះថា "ឆ្អិនមួយសម្បកក្រសាំង" គឺឆ្អិនប្រហែល ៥០ភាគរយ។ ក្រោយពេលបានដូច្នេះហើយ គេត្រូវយកម្សៅឆ្អិននោះទៅបុកបំបែកក្នុងត្បាល់ក្តឿង (បច្ចុប្បន្នគេប្រើម៉ាស៊ីនវាយម្សៅ)ឱ្យល្អិតចូលគ្នាល្អ រួចយកម្សៅនោះសូនជាដុំតូចៗល្មម ហើយយកទៅដាក់ក្នុងប៉ែន សង្កត់ឱ្យចេញសសៃចម្អិនក្នុងឆ្នាំងធំ ឬខ្ទះទឹកក្តៅឱ្យឆ្អិនល្អ ទើបស្រង់យកមកចាប់ជាចង្វាយ (រូបលេខ៦)។ បើពោលពីឧបករណ៍សំខាន់ៗសម្រាប់ធ្វើនំបញ្ចុកតាមរបៀបបុរាណមានដូចជា ត្បាល់កិនម្សៅ ត្បាល់ជាន់(ត្បាល់ក្តឿង) ឬត្បាល់បុក ប៉ែននំបញ្ចុក កញ្ច្រែង កញ្ជើ ល្អី កន្ទ្រង ឆ្នាំងធំ ឬខ្ទះឆ្នោត-ល-។ ចំពោះមនុស្សដែលត្រូវការជាកម្លាំងសម្រាប់ចូលរួមធ្វើនំបញ្ចុក ប្រហែល៤ ទៅ១០នាក់ ដោយមានទាំងអ្នកចាប់ម្សៅ អ្នកសង្កត់ប៉ែន និងអ្នកចាប់ចង្វាយនំជាដើម។[5] ប៉ុន្តែយ៉ាងណាក្តី សព្វថ្ងៃនេះការធ្វើនំបញ្ចុក ជារបរសិប្បកម្មមួយនៅក្នុងសហគមន៍ ហើយភាគច្រើនប្រើម៉ាស៊ីនជំនួសដៃជើងមនុស្សតាំងពីកិនម្សៅ វាយម្សៅឱ្យល្អិត និងសង្កត់ប៉ែនជាដើម។

[5] សួង សុខវ៉ូ, ២០១៦, ទំ.២-៧

អត្ថបទដោយ៖ ហៀន សុវណ្ណមរកត

រូបលេខ២៦ សង្ខេបដំណាក់កាលសំខាន់ៗនៃការធ្វើនំបញ្ចុករបៀបបុរាណ
(ប្រភព៖ រូបទី១-៦ ©យសោធរ, តូច អតក្កមា)

ជាទូទៅ នំបញ្ចុកគេអាចទទួលទានជាមួយសម្លច្រើនបែបដូចជា សម្លខ្មែរ សម្លការី សម្លប្រហើរ ឬទឹកត្រីផ្អែម និងផ្សំពីត្រីសាច់ផ្សេងៗ ព្រមទាំងមានបន្លែស្រស់ៗជាច្រើនទៀតដាក់ពីលើតាមនិយមដូចជា កញ្ឆែត ព្រលិត លំពង់ ផ្កាស្នោ កន្ទុំថេត ត្រសក់ ត្រយោងចេក ត្រួយរាំង ស្បែរឿង សណ្តែកកួរ ស្ពឺកដី និងសណ្តែកបណ្តុះជាដើម (រូបលេខ២៧)។ សព្វថ្ងៃនេះគេបានយកនំបញ្ចុកទៅកែច្នៃផ្សំគ្រឿងផ្សំដទៃទៀតតាមចំណង់ចំណូលចិត្តដូចជា នំបញ្ចុកបំពង នំបញ្ចុកបុក និងនំបញ្ចុកក្រៀមជាដើម។ ភាពចម្រុះគ្នានៃបន្លែបង្កា ត្រីសាច់ និងសម្លដ៏មានឱជារសដូចរៀបរាប់ខាងលើនេះហើយ ដែលនាំឱ្យនំបញ្ចុកនៅតែជាអាហារដ៏មានប្រជាប្រិយ និងពេញនិយមបំផុតក្នុងសង្គមខ្មែរ ជាពិសេសមិនដែលខកខាន គឺនៅក្នុងពិធីបុណ្យតូចធំក្នុងភូមិដូចរៀបរាប់ដោយអន្ទើមកពីខាងដើម

អត្ថបទដោយ៖ ហៀន សុវណ្ណមរកត

(រូបលេខ៨-៩)។ ទន្ទឹមនេះគេឃើញនំបញ្ចុក ក៏ជាសំណែនយ៉ាងសំខាន់ក្នុងពិធីឡើងមាឃ នៅតំបន់អង្គរ(ប្រារព្ធក្នុងខែមាឃ) ដែលអ្នកស្រុកតែងរៀបចំក្នុងចំណោមសំណែនផ្សេងៗ ថ្វាយដល់អ្នកតាប្រចាំភូមិស្រុក (រូបលេខ១០-១១)។

រូបលេខ៧ របៀបរៀបចំនំបញ្ចុក របោយ និងសម្ភប្រហើរនៅតាមភោជនីយដ្ឋាន

រូបលេខ៨-៩ ការទទួលទាននំបញ្ចុកនៅតាមពិធីបុណ្យក្នុងភូមិ

អត្ថបទដោយ៖ ហៀន សុវណ្ណមរកត

រូបលេខ១០-១១ នំបញ្ចុករៀបចំជាសំណែនថ្វាយអ្នកតានៅក្នុងពិធីឡើងមាយ

សរុបសេចក្តីមក នំបញ្ចុកមិនត្រឹមតែជាអាហារប្រពៃណីដ៏មានឱជារស និងមានប្រជាប្រិយភាពខ្ពស់ក្នុងចំណោមខ្មែរទូទៅឡើយ តែវាគឺជាមត៌កអរូបីដ៏មានតម្លៃ ដែលឆ្លុះបញ្ចាំងពីជីវភាពរស់នៅ និងអត្តសញ្ញាណម្ហូបខ្មែរយ៉ាងស៊ីជម្រៅ។ តាមរយៈវត្តមានឥតដាច់ក្នុងស្រទាប់អក្សរសិល្ប៍ សិល្បៈភាពយន្ត របរចិញ្ចឹមជីវិតប្រចាំថ្ងៃ និងពិធីជាទំនៀមប្រពៃណីដូចជា ពិធីឡើងអ្នកតា ឬពិធីឡើងមាយ នំបញ្ចុកបានបំពេញតួនាទីយ៉ាងសំខាន់ក្នុងសហគមន៍។ លើសពីនេះ ព្រឹត្តិការណ៍ជាប្រវត្តិសាស្ត្រនៃការជួបជុំ "បរិភោគនំបញ្ចុកសាមគ្គីជាតិ" ព្រមទាំងការបង្ហាញវត្តមាននៅលើឆាកអន្តរជាតិ បានស្តែងឱ្យឃើញយ៉ាងច្បាស់ថា នំបញ្ចុកគឺជាមធ្យោបាយដ៏មានឥទ្ធិពល ក្នុងការបង្រួបបង្រួមស្មារតីសាមគ្គីភាពជាតិ និងជាតំណាងម្ហូបអាហារប្រពៃណីខ្មែរនៅលើឆាកអន្តរជាតិយ៉ាងសំខាន់៕

អត្ថបទដោយ៖ ហៀន សុវណ្ណមរកត

ឯកសារយោង

ក្រសួងវប្បធម៌និងវិចិត្រសិល្បៈ

២០១៧, *បញ្ជីសារពើភណ្ឌមរតកវប្បធម៌អរូបីកម្ពុជា*, ក្រសួងវប្បធម៌និងវិចិត្រសិល្បៈ, ភ្នំពេញ

តូច អតក្កមា

២០១៩, "របរធ្វើនិងលក់នំបញ្ចុកខ្នាតតូច", *កម្រងអត្ថបទក្នុងបណ្ដាញព័ត៌មានវប្បធម៌ខ្មែរ*, លេខ១៤, ទំ.៧-១៤, យសោធរ, ភ្នំពេញ

មហាយិន នឿន

១៩៩១, *មហាវេស្សន្តរជាតក*, ពុទ្ធសាសនបណ្ឌិត្យ, ភ្នំពេញ

សួង សុខរ៉ូ

២០១៦, "នំបញ្ចុក", *កម្រងអត្ថបទក្នុងបណ្ដាញព័ត៌មានវប្បធម៌ខ្មែរ*, លេខ១១, ទំ.២-៧, យសោធរ, ភ្នំពេញ

អាំង ជូលាន និង វណ្ណ វិរៈបុត្រ

២០២៣, "ស្ដេចចិននៅក្នុងរឿងអាជ័យ", *កម្រងអត្ថបទក្នុងបណ្ដាញព័ត៌មានវប្បធម៌ខ្មែរ*, លេខ១៨, ទំ.៤៥-៥៨, យសោធរ, ភ្នំពេញ

អត្ថបទដោយ៖ ហៀន សុវណ្ណមរកត