នំអន្សម

ខ្មែរបានចាត់ទុក "អន្សម" ជាជំពូកនំប្រពៃណី ដែលជារឿយៗតែងលេចមុខក្នុងពិធីបុណ្យតូចធំនៅតាមភូមិស្រុកនានា និងពិធីមង្គលការ។ គេដឹងថានំអន្សមទូទៅធ្វើពីអង្ករដំណើបលាយគ្រឿងផ្សំផ្សេងៗ មានស្នូលខាងក្នុង វេចស្លឹកចេក ស្លឹកផ្អាវ ឬស្លឹករុក្ខជាតិផ្សេងក៏មាន។ ក្នុងសង្គមខ្មែរ អន្សមនេះសោតក៏ឃើញមានច្រើនយ៉ាង ហៅឈ្មោះច្រើនបែបតាមប្រភេទស្នូល ឬគ្រឿងផ្សំ ហើយអាចមានរបៀបវេចចម្អិនខុសគ្នាទៅតាមចំណេះអ្នកស្រុក។ បើរាប់ត្រួសៗឃើញមានអន្សមជ្រូក អន្សមចេក អន្សមដូង អន្សមត្នោត អន្សមផ្អាវ និងអន្សមក្តួចជាដើម។ ចំពោះអន្សមជ្រូក អន្សមចេក និងអន្សមផ្អាវ គេតែងសង្កេតឃើញប្រើជារណ្តាប់ក្នុងកិច្ចខ្វះនៃពិធីមង្គលការ និងពិធីឡើងអ្នកតា។ លើសពីនេះអ្វីជាទិដ្ឋភាពក្នុងវប្បធម៌ខ្មែរ គឺតាមចំណាំគេតែងឃើញអ្នកស្រុកវេចអន្សមជ្រូក ឬអន្សមចេកពុំដែលខកខានក្នុងរដូវភ្ជុំបិណ្ឌ (រូបលេខ១-២) ហើយនំទាំងនេះក៏ហាក់ជានិមិត្តរូបរំលឹកយុវជនឱ្យរលឹកនឹកឃើញដល់ពិធីបុណ្យប្រពៃណីដែរ។

រូបលេខ១-២ កម្មវិធីវេចអន្សមក្នុងរដូវភ្ជុំបិណ្ឌ រៀបចំដោយយុវជន ស.ស.យ.ក កាលកន្លងទៅ

ចំពោះរបៀបធ្វើអន្សមក្នុងសង្គមខ្មែរ គេអាចចាត់ថាជាចំណេះដឹងដូនតាដែលបន្តជំនាន់ ពោលគឺពុំមានបង្ហាត់បង្រៀនក្នុងសាលាណាឡើយ។ ជាធម្មតាឱកាសដែលក្មេងជាន់ក្រោយអាចរៀនពីចាស់ជាន់មុនបាន គឺនៅពេលក្រុមគ្រួសារ ឬក្នុងភូមិមានពិធី ឬបុណ្យទាន ហើយត្រូវការអន្សមសម្រាប់ប្រើប្រាស់ដូចជា រៀបមង្គលការ ភ្ជុំបិណ្ឌ ចូលព្រះ

អត្ថបទដោយ៖ ហៀន សុវណ្ណមរកត

វស្សា ចេញព្រះវស្សា សែនមាឃ ដារលាន ឬចូលឆ្នាំជាដើម។ គ្រឿងផ្សំវេចអន្សមជ្រូក មានជាអាទិ អង្ករដំណើប សាច់ជ្រូកបីជាន់ និងសណ្ដែក ហើយគ្រឿងផ្សំវេចអន្សេមចេក មាន អង្ករដំណើប ចេកទុំ (ភាគច្រើនប្រើចេកទឹក) ដូងទុំ និងសណ្ដែក។ ចំណែកឯស្លឹក សម្រាប់វេចអន្សមទាំងនេះ អ្នកស្រុកយល់ថាស្លឹកល្អបំផុត គឺស្លឹកចេកជ្វា ដ្បិតវាធ្វើឱ្យសាច់ នំប្រៃពណ៌ល្អ ជួយបង្កើនរសជាតិមួយកម្រិត ហើយងាយវេចផង។ ប៉ុន្តែស្លឹកចេកដទៃក៏ អាចវេចបានដែរ លើកលែងតែស្លឹកចេកអំបូង ដែលគេពុំសូវនិយម ព្រោះអាចធ្វើឱ្យនំមាន រសជាតិល្វីង។[1] រីឯខ្សែចំណងចងអន្សម គេច្រើនយកជាងចេក ស្រទបចេក សម្បកដើម ក្រចៅ ឬកក់ជ្រុងយកទៅច្រៀកហាលធ្វើជាខ្សែចងនំ (រូបលេខ១៣-៤)។

រូបលេខ១៣-៤ គ្រឿងផ្សំទូទៅសម្រាប់វេចអន្សមចេក និងអន្សមជ្រូក (រូប៖ AMS Infotainment)

ក្រោយពីផ្សំគ្រឿង រៀបចំស្លឹក និងខ្សែចំណងសព្វគ្រប់ហើយអស់ហើយ គឺគេអាច ចាប់ផ្ដើមវេចដោយរៀបស្លឹកចេកដាក់ត្រួតគ្នា៣ ឬ៥បន្ទះ(សង្កត់មុខគ្នា) ដែលអ្នកស្រុកខ្លះ ហៅសាមញ្ញថា "វេចស្លឹក៣" ឬ "ស្លឹក៥"។ នៅលើស្លឹកចេកនោះ ដំបូងដាក់អង្ករ បន្ទាប់មក ដាក់សណ្ដែក រួចហើយដាក់ស្នូលសាច់ជ្រូក (រូបលេខ២៥)។ ប៉ុន្តែបើវេចអន្សមចេកគេត្រូវ រាយអង្ករលើស្លឹកដូចអន្សមជ្រូកដែរ តែពុំដាក់សណ្ដែករាយលើអង្ករដូចអន្សមជ្រូកឡើយ ពោលគឺគេអាចយកសណ្ដែកលាយអង្ករ និងខ្ទិះដូង ឬសាច់ដូងកោសល្អិតៗតែម្ដង ហើយ យកទៅរាយលើស្លឹក ទើបដាក់ស្នូលចេកពីលើដើម្បីវេច។ បន្ទាប់ពីវេចរួចហើយ ត្រូវចង

[1] បើអន្សមស្លឹកផ្អាវ គេច្រើនឃើញអ្នកស្រុកខ្លះនៅកំពត កោះកុង កែប និងកំពង់សោម និយមទៅរក ស្លឹកផ្អាវពីក្នុងព្រៃមកវេច។

អត្ថបទដោយ៖ ហៀន សុវណ្ណមរកត

ចំណងឱ្យតឹងល្មម គឺមិនត្រូវឱ្យតឹងពេកទេ ព្រោះអាចបែកនំ ឬពេលស្ងោរនឹងមិនសូវឆ្អិនល្អ។ បើធូរពេកអាចបណ្ដាលឱ្យទឹកចូលក្នុងអន្សមពេលស្ងោរ ដែលអាចធ្វើឱ្យនំធាប់ផ្អូម។ អន្សមដែលបានវេចរួចរាល់ស្រេចបាច់ហើយត្រូវយកមកស្ងោរក្នុងឆ្នាំង ឬខ្ទះរយៈពេលពី ៤ ទៅ ៥ម៉ោង (អន្សមចេកស្ងោរ១ម៉ោងកន្លះ ទៅ២ម៉ោង)។ ក្នុងអំឡុងពេលស្ងោរនេះ គឺត្រូវមើលភ្លើងឱ្យគត់មុតផង ទើបបានឆ្អិនល្អ (រូបលេខ២៦-៧)។ គួរបញ្ជាក់ថា អ្នកស្រុកខ្លះវេចអន្សមធ្វើក្បាលអន្សមជាសញ្ញាសម្គាល់ថាជាអន្សមជ្រូក ឬអន្សមចេក។ ពុំនោះសោតគេយកខ្សែចំណងចងធ្វើជាសញ្ញាសម្គាល់ ដែលរាប់ជាចំណេះគួរឱ្យកោតសរសើរ។

រូបលេខ២៥ រូបភាពសង្ខេបដំណាក់កាលវេចអន្សម (ករណីអន្សមជ្រូក) ពីត្រឹមដាក់អង្កររហូតចងចំណង

រូបលេខ២៦-៧ អន្សមអាចស្ងោរក្នុងឆ្នាំងក៏បាន ឬស្ងោរក្នុងខ្ទះគ្នោតក៏បាន

អត្ថបទដោយ៖ ហៀន សុវណ្ណមរកត

ដោយឡែកបើមើលការប្រើអន្សមជារណ្តាប់សំខាន់ក្នុងកិច្ចពិធីផ្សេងៗ គេសម្គាល់ឃើញទាំងក្នុងពិធីបុណ្យនិងមង្គលការ។ បើក្នុងពិធីមង្គលការគេយកអន្សមប្រើជារណ្តាប់ជំនូនផង និងរៀបដាក់ក្នុងតៀបបាយព្រះស្រីជាមួយនំគម ឬនំបត់ប្រើក្នុងកិច្ចសំពះផ្ទឹមផង (រូបលេខ៨)។ អ្នកស្រាវជ្រាវពន្យល់ថា ការដាក់អន្សមនៅជាមួយនំគមឬនំបត់ ហាក់ដូចជាបញ្ជាក់ឱ្យឃើញច្បាស់ថា ជាសម្ព័ន្ធគ្នារវាងប្រុសនិងស្រី។ ដូចយើងធ្លាប់ដឹងស្រេច នំអន្សមនិងនំគម ក្រៅពីប្រើក្នុងពិធី ខ្មែរតែងយកមកនិយាយលេងបញ្ចិតបញ្ចៀងសំដៅទៅលើខ្នាសប្រុស(អន្សម)ខ្នាសស្រី(នំគម)ៗ[2] នំទាំងនេះគេតែងសង្កេតឃើញមានតាំងពីថ្ងៃចូលថែចូវ ស្ដីដណ្ដឹង រហូតដល់ថ្ងៃរៀបមង្គលការៗ[3] លើសពីនេះអ្នកស្រុកទូទៅតែងវេចអន្សមជ្រូក ឬអន្សមចេកនៅក្នុងរដូវភ្ជុំបិណ្ឌជានិច្ច ទាំងថ្ងៃកាន់បិណ្ឌ (រូបលេខ៩) និងថ្ងៃភ្ជុំធំសែនដូនតា។ ប៉ុន្តែគេនៅពុំទាន់អាចពន្យល់បានជាក់លាក់នៅក្នុងបរិបទស្រាវជ្រាវថា អន្សមមានអត្ថន័យសំខាន់ដូចម្តេចក្នុងពិធីបុណ្យភ្ជុំបិណ្ឌ ឬបុណ្យប្រពៃណីឯទៀត។

រូបលេខ៨ អន្សមប្រើជារណ្តាប់ជំនូនមង្គលការ

រូបលេខ៩ អន្សមប្រើជារណ្តាប់ភ្ជុំបិណ្ឌ(រូប៖វត្តត្នោត)

បើងាកមកមើលប្រភេទអន្សមផ្អាវ ឬអ្នកខ្លះហៅនំស្បង់ឬនំក្អៀកង្កែប(រូបលេខ១០) គេឃើញតែនៅស្រុកតំបន់ទំនាបលើនៅក្នុងខេត្តកំពង់ធំ និងសៀមរាប។ នំនេះធ្វើពីអង្ករដំណើបលាយខ្ទិះដូងដូចអន្សមចេកដែរ ហើយគេប្រើសណ្តែកបាយ ឬសណ្តែកខ្មៅលីងឱ្យឈ្ងុយ លាយជាមួយអង្ករ តែនំនេះពុំមានស្នូលឡើយ។ រីឯការវេច គឺប្រើស្លឹកផ្អាវស្រស់

---

[2] អាំង ជូលាន, ព្រាប ចាន់ម៉ារ៉ា, ស៊ុន ចាន់ដឹប ២០១៧: ៥៦

[3] ញឹក នូវ ១៩៦៥: ១៩៧-១៩៨

កេរខ្ចប់អង្ករឱ្យជិតល្អ រួចដាក់ស្ងោរចម្អិន។ បើតាមចំណាំ អ្នកស្រុកភាគច្រើនវេចអន្សមផ្អាវតែក្នុងពិធីតូចតាចល្មមៗ មានក្បៀវតិចតួចដូចជា សង្ឃទាន ដារលាន ឬឡើងអ្នកតាជាដើម។ ឧទាហរណ៍មួយក្នុងកិច្ចឡើងអ្នកតាតំបន់សំបូរព្រៃគុក ឬនៅភូមិចុងព្រៃ និងភូមិព្រៃព្រះ អ្នកស្រុកតែងយកអន្សមផ្អាវដាក់ជាសំណែនអ្នកតាជានិច្ច។ ឧទាហរណ៍មួយទៀតនៅស្រុកលើដែលជាស្រុកព្រៃ ពេលឡើងអ្នកតាម្តងៗ ការបន់ស្រន់ ឱ្យសម្បូណ៌ឃ្មុំនៅតាមដើមឈើជាការធម្មតា។ ពេលឡើងនោះ គេយកនំអន្សមផ្អាវទៅចងរាយគ្នានៅខ្ទមអ្នកតាក្នុងគំនិតថា នំនីមួយៗជាឃ្មុំមួយផ្ទិត។ បើសាច់នំនោះរបូតពីស្លឹកផ្អាវធ្លាក់មកដីក៏មិនជាការអ្វី ព្រោះហាក់បីដូចជាឃ្មុំដែលគេយកបានផុតពីដើមមកដែរ។[4] ចំណែកឯនំត្នោត ឬអន្សមត្នោត (រូបលេខ១១) គេអាចចាត់ជាបង្អែម តែពេលខ្លះក៏អាចជាអាហារជំនួសអាហារព្រឹកបានម្តងម្កាលមុនចេញប្រកបការងារផ្សេងៗដែរ។ នំនេះល្បីល្បាញគួរសមនៅម្តុំខេត្តព្រៃវែង ដោយគេធ្វើលក់ដូរផង និងធ្វើពេលមានបុណ្យទានផង។[5]

រូបលេខ១០ អន្សមផ្អាវ ឬនំស្បង់

រូបលេខ១១ អន្សមត្នោត ឬនំត្នោត (រូប៖ ភាជ និមល់)

ជាការពិតដូចបានពោលពីខាងលើមកហើយថា អន្សមជានំប្រពៃណី ដែលបានជ្រួតជ្រាបខ្លាំងក្នុងសង្គមខ្មែរ មិនថាក្នុងអាហារចំណី និងក្នុងកិច្ចពិធីប៉ុណ្ណោះទេ ថែមទាំងក្នុងភាសាផង។ ខ្មែរមានសំនួនវោហារសព្ទនិយាយធៀបនឹងអន្សមដូចជា "ទឹកមួយថ្នុក

[4] អាំង ជូលាន ២០១០-២០១១, ទំ.១៣០

[5] ភាជ និមល់, ២០១៨, ទំ.១១-១៦

អត្ថបទដោយ៖ ហៀន សុវណ្ណមរកត

កូនជ្រូកដេកពេញ" ជាពាក្យល្បងប្រាជ្ញាសំដៅលើ "ស្លោរនំអន្សមជ្រូក"[6] ឬឃ្លាថា "គ្នាច្រើនអន្សមខ្ទោច គ្នាដូចស្រមោចអន្សមឆៅ" ជាសំនួនប្រៀបធៀបបង្ហាញការសង្កេតពីការចាត់ចែងមនុស្សក្នុងការងារណាមួយពុំបានច្បាស់លាស់ មនុស្សនឹងមើលបំណាំគ្នា ពុំទទួលខុសត្រូវចំពោះកិច្ចការងាររួម នាំឱ្យខូចការ ពោលគឺដូចជាវេលាស្លោរអន្សម ដែលនាំឱ្យទៅជាខ្ទោច ព្រោះមិនមានអ្នកយកចិត្តទុកដាក់មើលទឹកក្នុងឆ្នាំង ឬក្នុងខ្ទះ។ លើសពីនេះសុភាសិតខាងលើបង្ហាញច្បាស់ថា ការធ្វើនំអន្សមបើនិយាយត្រឹមតែក្នុងពេលស្លោរគឺត្រូវការពេលវេលា និងការយកចិត្តទុកដាក់ខ្ជាំងផង។ បើមើលទៅក្នុងសិល្បៈគំនូរតាមវត្ត ម្តងម្កាលគេឃើញវិចិត្រករបញ្ចូលរូបភាពអន្សមជាម្ហូបចំណីក្នុងអន្ទើរឿងពុទ្ធប្រវត្តិ ឬនៅក្នុងរឿងជាតក ជាពិសេសត្រង់កណ្ឌជូជកហូបអាហារហួតបែកពោះ។

ក្នុងសកម្មភាពចូលរួមលើកស្ទួយវប្បធម៌ខ្មែរតាមរយៈ "អន្សម" ដែលជានំប្រពៃណីខ្មែរផ្សព្វផ្សាយទៅកាន់សាធារណជន ជាពិសេសដើម្បីឱ្យយុវជនបានស្វែងយល់ និងសកលលោកបានស្គាល់ "សហភាពសហព័ន្ធយុវជនកម្ពុជា" បានរៀបចំព្រឹត្តិការណ៍អង្គរសង្ក្រាន្ត "បំបែកកំណត់ត្រាពិភពលោកអន្សមយក្ស" ដែលមានកម្ពស់១ម៉ែត្រ ប្រវែង៥ម៉ែត្រ និងទម្ងន់រហូតជាង៣តោន កាលពីឆ្នាំ២០១៥ (រូបលេខ១០-១១)។ ក្នុងរដូវភ្ជុំបិណ្ឌជាបន្តបន្ទាប់មករាល់ឆ្នាំ យុវជនខ្មែរបានចាប់អារម្មណ៍ ស្វែងយល់ និងចូលរួមសកម្មភាពវេចអន្សមកាន់តែផុសផុល នៅតាមសហគមន៍ ឬវត្តអារាមក្នុងភូមិស្រុករៀងៗខ្លួន។

រូបលេខ១២-១៣ អន្សមយក្សនៃព្រឹត្តិការណ៍អង្គរសង្ក្រាន្ត ឆ្នាំ២០១៥

[6] ពេជ សល់,១៩៦៩, ទំ.១៣ និង៤៥

អត្ថបទដោយ៖ ហៀន សុវណ្ណមរកត

ជារួមមក ក្នុងសង្គមខ្មែរទំនើបបច្ចុប្បន្ន ថ្វីត្បិតតែការរស់នៅមានការប្រែប្រួល និងមមាញឹកយ៉ាងណាក៏ដោយក៏នំអន្សមនៅតែមានសារៈសំខាន់ក្នុងកិច្ចពិធី និងហាក់ដូចជានំបង្កឱ្យមានការជួបជុំគ្រួសារ។ ការវេចនំអន្សមនៅរដូវភ្ជុំបិណ្ឌ ឬពិធីរៀបអាពាហ៍ពិពាហ៍បានក្លាយជាឱកាសល្អសម្រាប់សមាជិកគ្រួសារ និងអ្នកភូមិផងរបងជាមួយបានជួបជុំគ្នាជួយគ្នាយ៉ាងស្និទ្ធស្នាល និងផ្ទេរចំណេះដឹងពីជំនាន់មួយទៅជំនាន់មួយទៀត។ លើសពីនេះក្រុមយុវជនខ្មែរ តាមរយៈសហភាពសហព័ន្ធយុវជនកម្ពុជា (ស.ស.យ.ក.) បានរួមគ្នានិងខិតខំលើកស្ទួយតម្លៃមត៌កវប្បធម៌នំអន្សមយ៉ាងផុសផុស៕

ឯកសារយោង

ពេជ សល់

១៩៦៩, *ពាក្យបណ្ដៅ និងពាក្យស្លោកបុរាណ*, បណ្ណាគារសារវ័ន្ត, ភ្នំពេញ

ភាជ និមល់

២០១៨, "នំគ្នោត", *កម្រងអត្ថបទក្នុងបណ្ដាញព័ត៌មានវប្បធម៌ខ្មែរ*, លេខ១៣, ទំ.១១-១៦, Friends of Khmer Culture, ភ្នំពេញ

អាំង ជូលាន

២០១០-២២០១១, "ពាក្យសូត្រយកឃ្មុំ", *កម្រងអត្ថបទក្នុងបណ្ដាញព័ត៌មានវប្បធម៌ខ្មែរ*, លេខ២៦, ទំ.១៣០-១៣១, Friends of Khmer Culture, ភ្នំពេញ

អត្ថបទដោយ៖ ហៀន សុវណ្ណមរកត