រឿង តម្បាញកន្ទេលក្រហម

តម្បាញកន្ទេលក្រហម

និពន្ធដោយអ្នកស្រី កែវ សារុំ

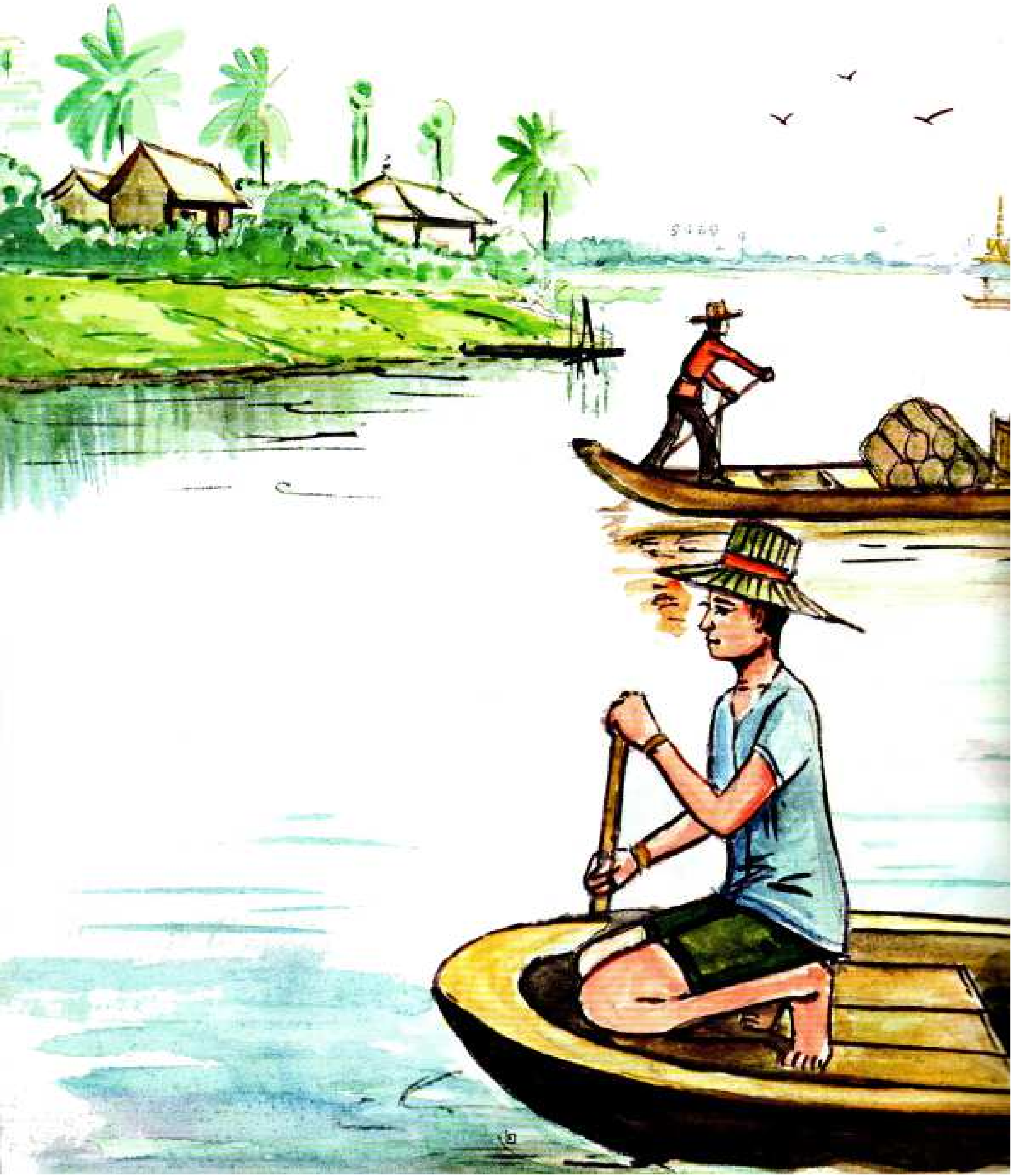
គូររូបដោយលោក ហ៊ឹ ចិន្តា

រក្សាសិទ្ធិដោយ អង្គការសន្តិស្នេហ៍គ្រប់ចិត្ត (SVA)

បោះពុម្ពឆ្នាំ២០០៦

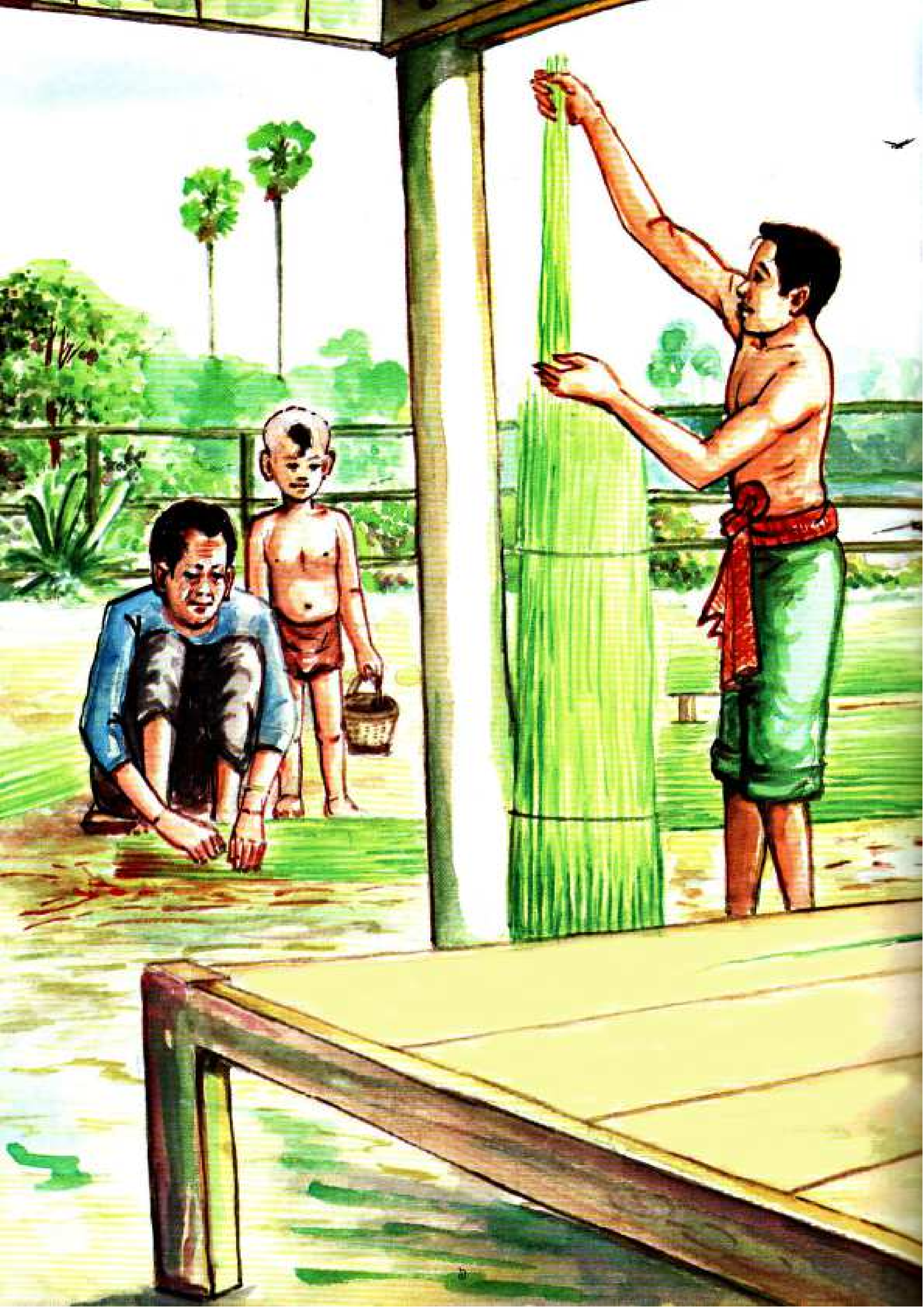
រឿង តម្បាញកន្សែងក្រហម

ខ្មែរហៅកន្ទេលគ្រប់ពណ៌ថា កន្ទេលក្រហម   ព្រោះគេនិយមប្រើពណ៌ក្រហម លាយជាមួយពណ៌ផ្សេងទៀតជានិច្ច ។

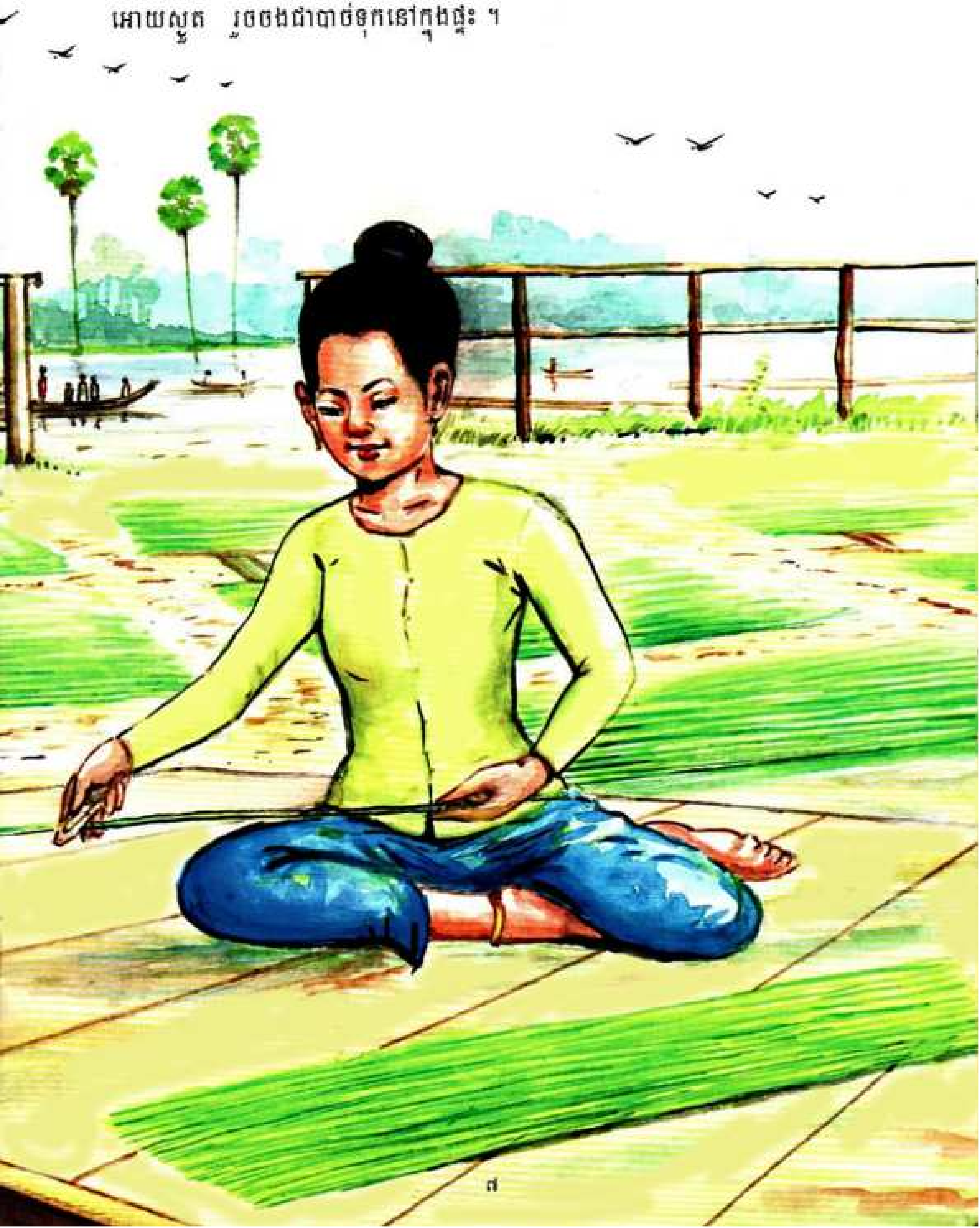


ការត្បាញកន្ទេលក្រហមនេះ គឺជាជំនាញប្រពៃណីដែលអ្នកស្រុកចេះតៗគ្នាពីដូនតាមក ។ តម្បាញនេះមាននៅក្នុងតំបន់មួយចំនួនដូចជា ស្រុកកំពង់ត្រឡាច ខេត្តកំពង់ឆ្នាំង និងភូមិមួយចំនួនក្នុងស្រុកខ្សាច់កណ្តាល ស្រុកល្វាឯម ខេត្តកណ្តាល ដែលស្ថិតនៅតាមដងទន្លេ ។

វត្ថុធាតុដើមសំរាប់ផលិតកន្ទេលមាន កក់ម្ជូល ក្រចៅ និងល័ខជ្រលក់ដែលមានពណ៌ផ្សេងៗ ។ កក់ជាស្មៅម្យ៉ាងមានស្លឹកវែង ស្រដៀងនឹងស្លឹកស្រូវ មានកំពស់ពី ០,៨០ ម៉ែត្រទៅ ១,៤០ ម៉ែត្រ ។ គេដាំកក់ដោយព្រោះគ្រាប់ ហើយដកកូនទៅស្ទូង ដូចស្ទូងស្រូវប្រដេញទឹកតាមមាត់បឹង ឬមាត់ទន្លេ គឺទឹកស្រកត្រឹមណា គេស្ទូងត្រឹមនោះ ។



ពេលប្រមូលផលកក់ គេជ្រើសរើសយកតែដើមធំថ្លោស ព្រោះងាយស្រួលច្រៀក ជាចំរៀកតូចៗ ដោយហូតបណ្ដូលវាចេញ ។ បន្ទាប់មកទើប គេយកវាទៅហាលថ្ងៃ អោយស្ងួត រួចចងជាបាច់ទុកនៅក្នុងផ្ទះ ។



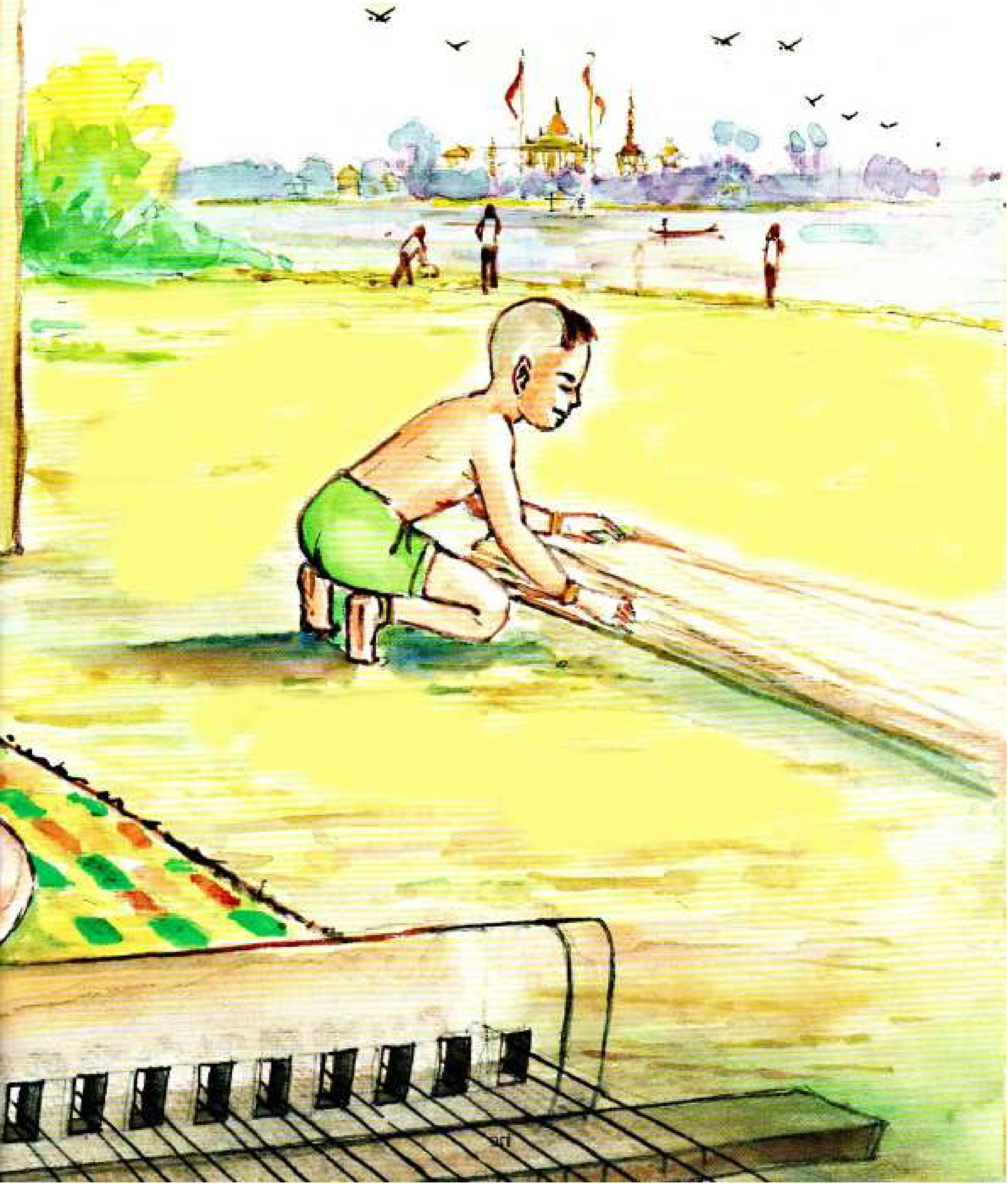
ក្រចៅជាតិណជាតិម្យ៉ាង មានស្លឹកពណ៌បៃតងខ្ចី រាងទ្រវែង ហើយស្រួចចុង ប្រវែងពី ៥ ទៅ ១០ សង្ទីម៉ែត្រ។ ដើមមានកំពស់ពី ១,៥០ ម៉ែត្រទៅ ២ ម៉ែត្រ ដោយមានវិជ្ឈមាត្រពី ១ទៅ២ សង្ទីម៉ែត្រ។ គេដាំវាដើម្បីយកសរសៃធ្វើជាខ្សែ ថង់ ឬបាវ ។

គេប្រមូលផលក្រចៅនៅពេលវាចេញផ្កាដំបូង ឬមានផ្លែខ្លះៗ ដោយពុំទុកដល់ពេលវាទុំឡើយ ។ គេកាប់ដើមវាត្រឹមគល់ ហើយកាត់ចុងចោល ។ គេបកសំបកវារួចចងទុកជាបាច់ៗ ។ បន្ទាប់មក គេយកវាទៅត្រាំទឹកពី ១០ ទៅ ១២ ថ្ងៃ ទើបស្រង់យកទៅលាងទឹកថ្លាស្អាត ហើយយកទៅហាលថ្ងៃ ។ ក្រោយមក គេវេញវាអោយកើតជាខ្សែវែងជាប់គ្នា ហើយមូរជារបុំដូចអំបោះហុង ។

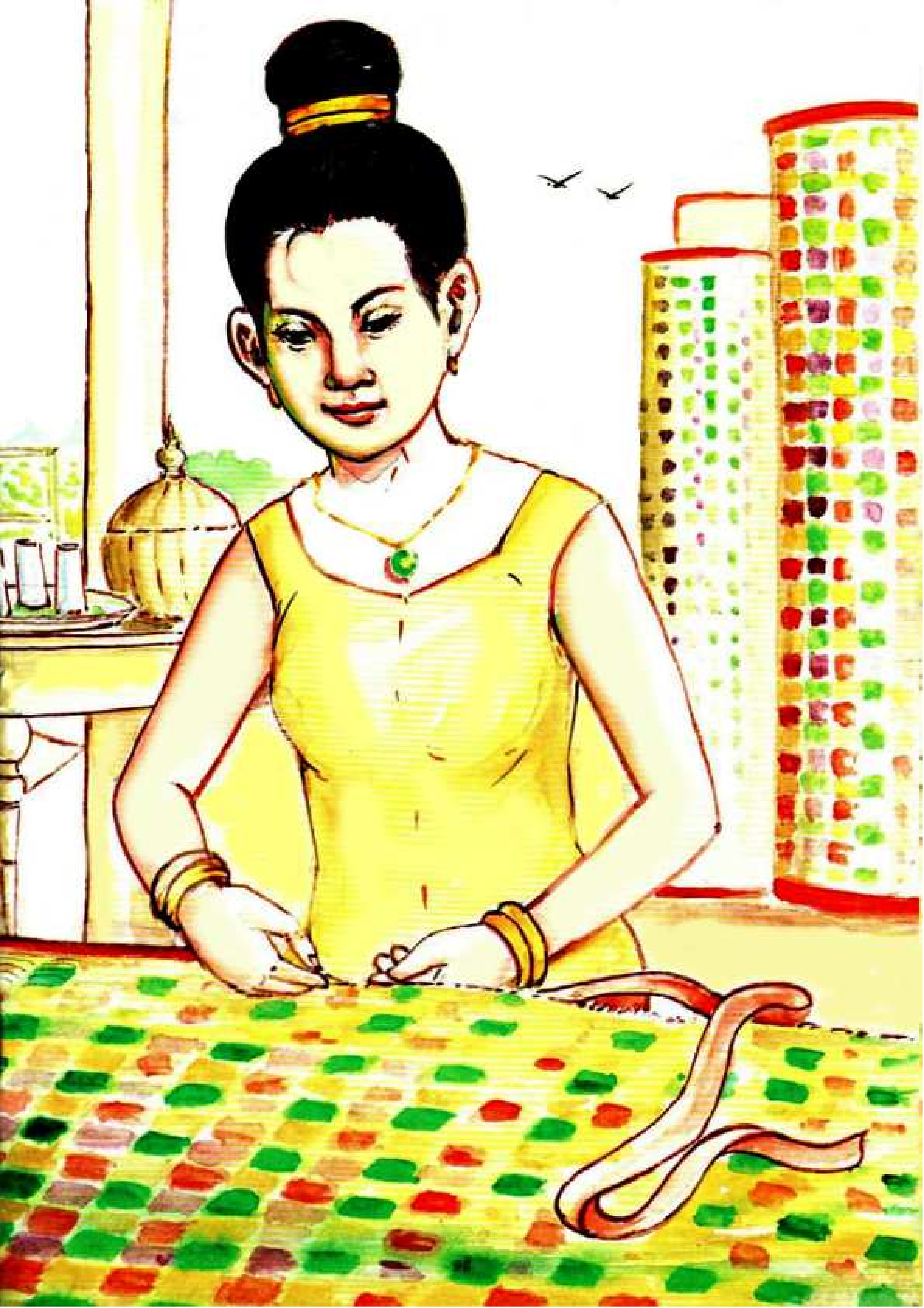
នាសម័យបុរាណ គេធ្វើល័ខពីធម្មជាតិ ដូចជាពណ៌លឿង គេយកពីមើមរមៀត ពណ៌ក្រហមយកចេញពីសំបកដើមស្បែងជាដើម ។ តែបច្ចុប្បន្ននេះ គេចេះធ្វើល័ខ ដែលផលិតដោយសារធាតុគីមីដែលមាន ៥ ពណ៌គឺ ពណ៌ស្វាយ ក្រហម លឿង បៃតង និងអាចម៍ដែក ។ ជាទូទៅ ល័ខដែលផលិតពីធម្មជាតិល្អជាង ។

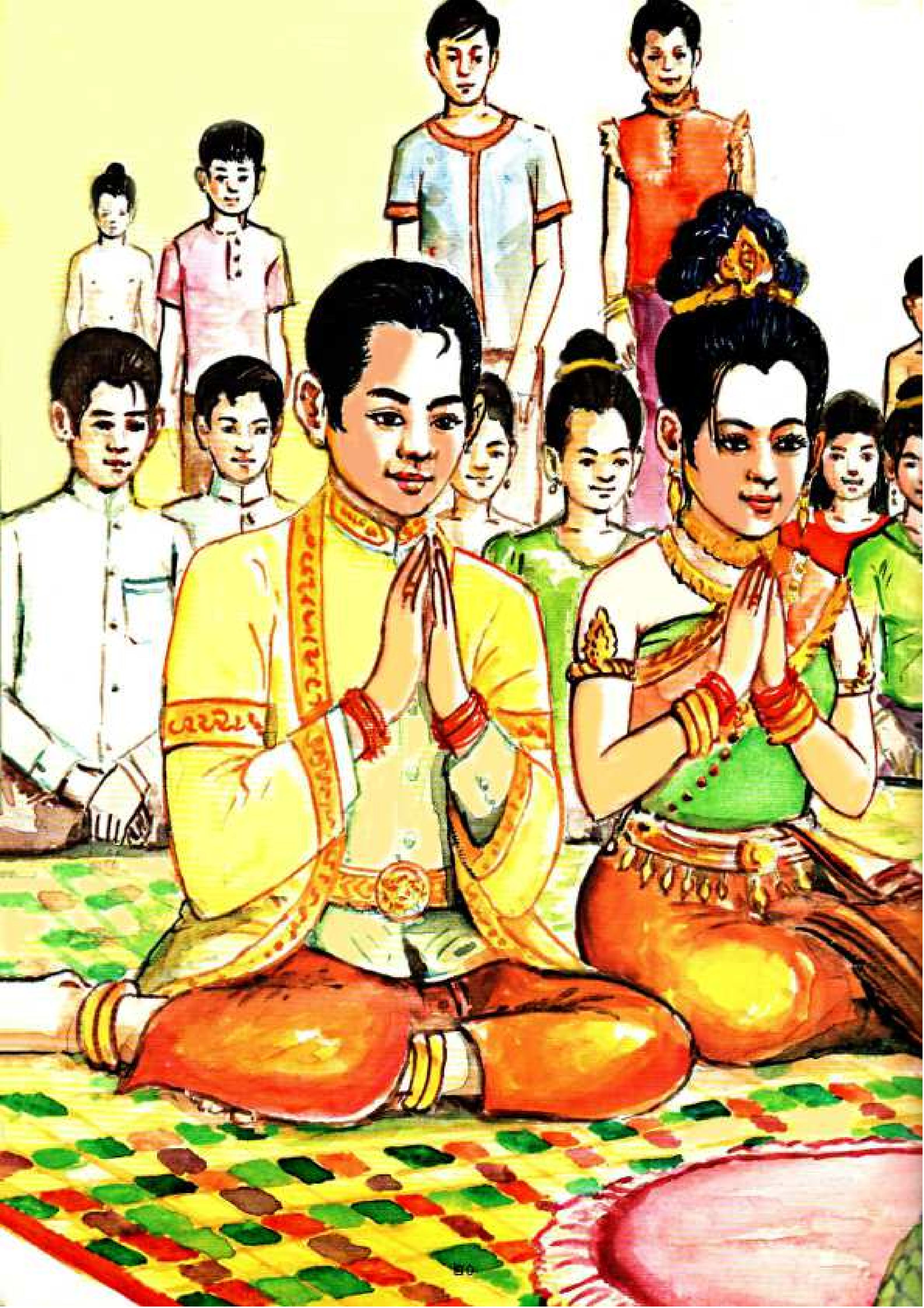
បច្ចុប្បន្ននេះ ការផលិតកន្ទេលមានទ្រង់ទ្រាយពីរ គឺផលិតជាលក្ខណៈសិប្បកម្ម ដែលមានទ្រង់ទ្រាយធំ និងការផលិតជាលក្ខណៈគ្រួសារដែលមានទ្រង់ទ្រាយតូច ។ គេត្រូវការមនុស្សតែពីរនាក់ប៉ុណ្ណោះ ដោយម្នាក់ជាអ្នកកាន់ធ្មេញឈើត្បាញ និងម្នាក់ទៀតកាន់ឈើតូចវែងសំរាប់ចាក់ចំរៀកកក់អោយចូលទៅក្នុងខ្សែក្រចៅ ។ ឯអ្នកកាន់ធ្មេញឈើត្បាញ ចាំតែជំចំរៀកកក់ដែលគេចាក់នោះអោយកើតជាសាច់កន្ទេល ។

គេត្បាញសាច់កន្ទេលយកប្រវែងតាមសេចក្ដីត្រូវការរបស់គេ ។ ឯក្រចៅខាងជាយ ដែលនៅសល់តិចតួច ត្រូវបានគេវេញអោយរាបស្មើនៅក្នុងសាច់កន្ទេលតែម្ដង ។

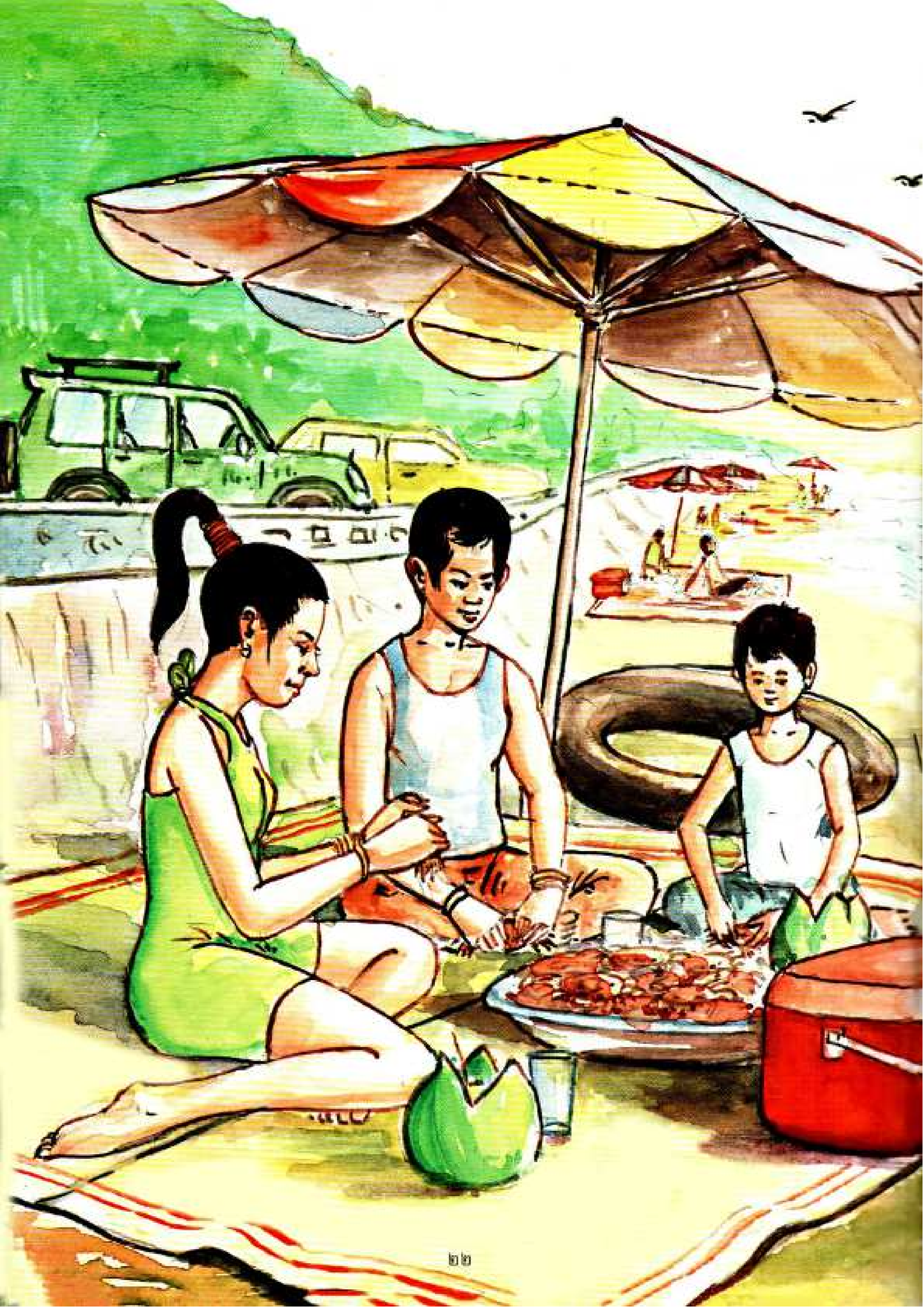


គេត្រូវយកកន្ទេលទៅវេចដាយ ។ តែអ្នកខ្លះគេយកវាទៅចំដាយនឹងកំណាត់សំពត់ពណ៌ថែមទៀតដើម្បីអោយមានគុណភាពជាប់ល្អ និងមានសោភ័ណគួរចាប់ចិត្ត ។





តាំងពីបុរាណរហូតមកដល់បច្ចុប្បន្ន ប្រជារាស្ត្រខ្មែរនិយមប្រើកន្ទេលក្នុងពិធីបុណ្យផ្សេងៗ មានពិធីមង្គលការជាដើម ព្រោះវាមានសោភ័ណ ហើយអាចអង្គុយបានយូរមិនក្តៅ ។



បច្ចុប្បន្ននេះ ថ្វីត្បិតតែមានការនាំចូលកន្ទេលជ័រពីបរទេសក៏ដោយ ក៏ការផលិតកន្ទេលក្រហមខ្មែរពុំមានការថយចុះដែរ ព្រោះកន្ទេលជ័រ គេច្រើនប្រើក្នុងជីវភាពធម្មតា ដោយមិនសូវយកមកប្រើជាត្រីមុខក្នុងពិធីបុណ្យទានឡើយ ។

5
25
ប៉ោយប៉ែត

កន្ទេលក្រហមខ្មែរ ត្រូវបានគេនាំចេញយកទៅលក់នៅបរទេស ដូចជាប្រទេសវៀតណាម ឡាវ ថៃ ជប៉ុន កូរ៉េ និងប្រទេសនៅទ្វីបអឺរ៉ុប ។

……… ចប់ ………