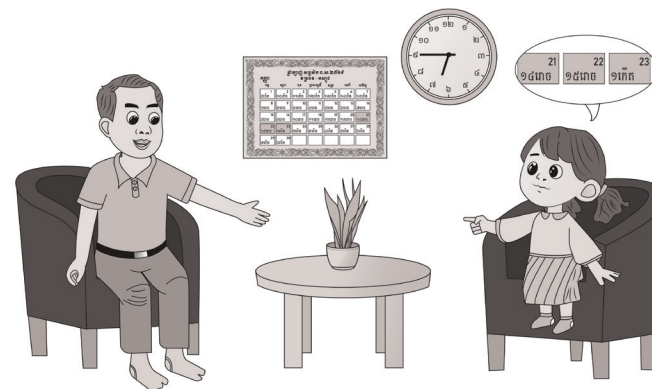


បុណ្យភ្ជុំបិណ្ឌ



និពន្ធដោយ៖ ផាត លក្ខណា
រូបភាពដោយ៖ សែម វ៉ាស៊ីន



ប៉ាស្ទ័រ «តើកូនដឹងទេថា ខែនេះមានពិធីបុណ្យអ្វី?»»

«ចាសប៉ា! ពិធីបុណ្យភ្ជុំបិណ្ឌ ដែលមានរយៈពេល១៥ថ្ងៃ ជាពិធីបុណ្យនឹករលឹកសាច់ញាតិ ដែលបានស្លាប់របស់ជនជាតិខ្មែរ រៀងរាល់មួយឆ្នាំម្តង» វាណាឆ្លើយ។

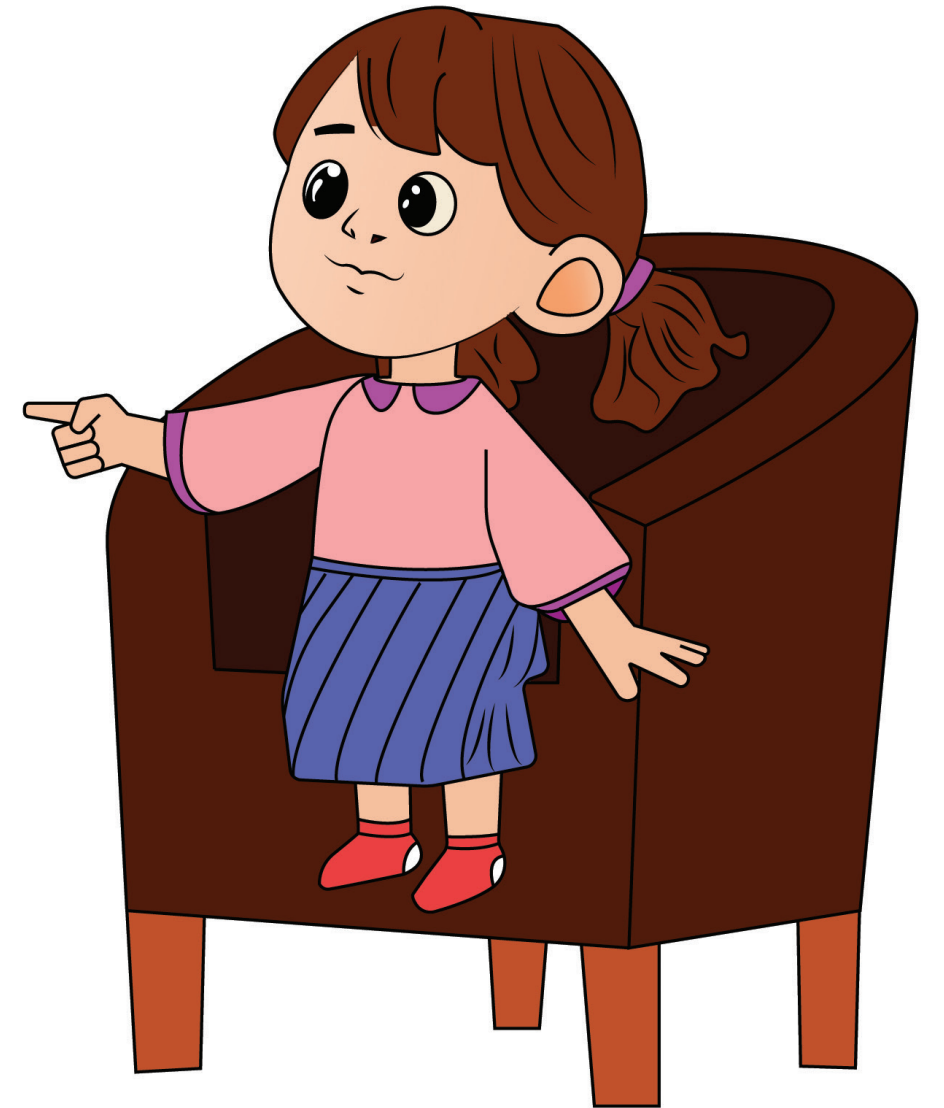
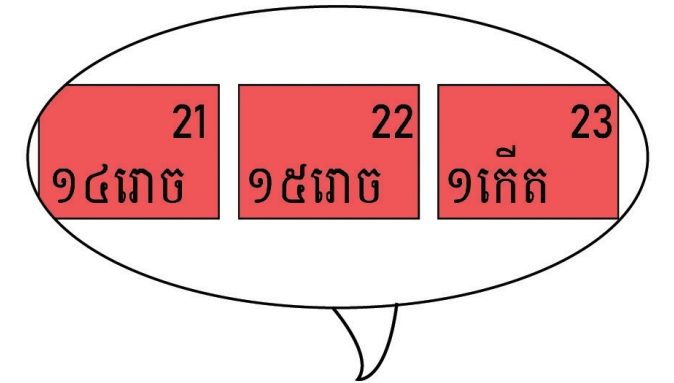
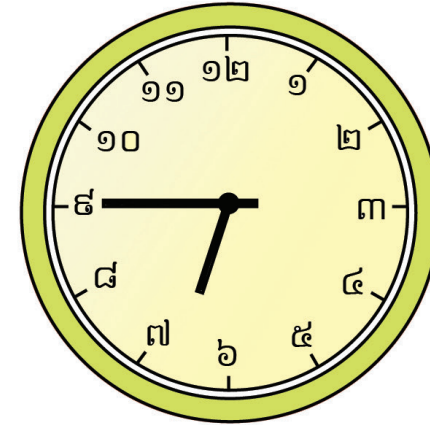
«ចុះហេតុអ្វីបានជាកូនដឹង?» ប៉ាបនួស្តូវ។

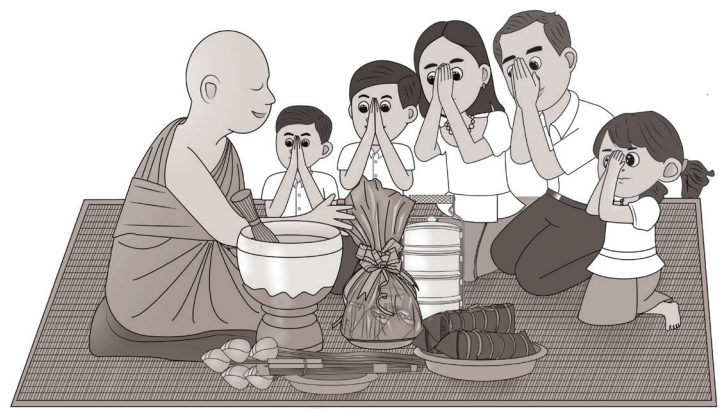
«ចាសប៉ា! អ្នកគ្រូបានបង្រៀនកូនកាលពីថ្ងៃសៅរ៍មុន» វាណាឆ្លើយ។



គ្រឹះស្ថាន សម្បត្តិ ព.ស.ប័ណ្ណ
កម្ពុជា - កម្ពុជា

កាលបរិច្ឆេទ	អត្ថបទ	កូដ	ប្រភេទ	ស្ថានភាព	ស្ថានភាព	ស្ថានភាព
៩កើត	១	១០កើត	២	១១កើត	៣	១២កើត
៨	១	១១កើត	២	១២កើត	៣	១៣កើត
១៥	១	១១កើត	២	១២កើត	៣	១៣កើត
២២	១	១១កើត	២	១២កើត	៣	១៣កើត
២៩	១	១១កើត	២	១២កើត	៣	១៣កើត





«អូ! តើកូនបានដឹងអ្វីផ្សេងទៀតដែរឬទេ អំពីពិធីបុណ្យភ្ជុំបិណ្ឌ?»

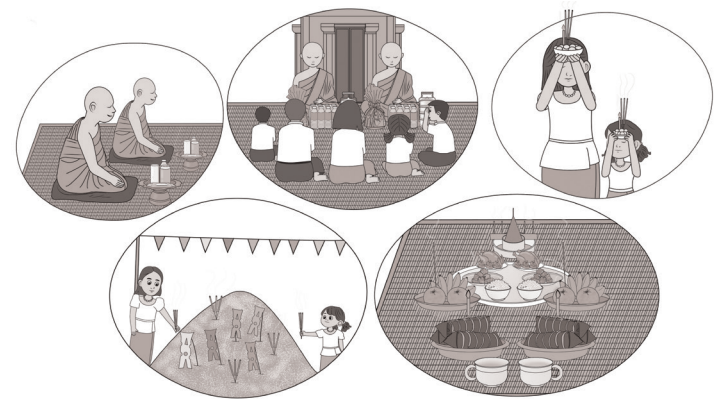
«អត់ទេប៉ា! អ្នកគ្រូបង្រៀនកូនតែប៉ុណ្ណឹង»។

«បាទកូន! អីចឹងចាំប៉ារៀបរាប់ឱ្យកូនស្តាប់។

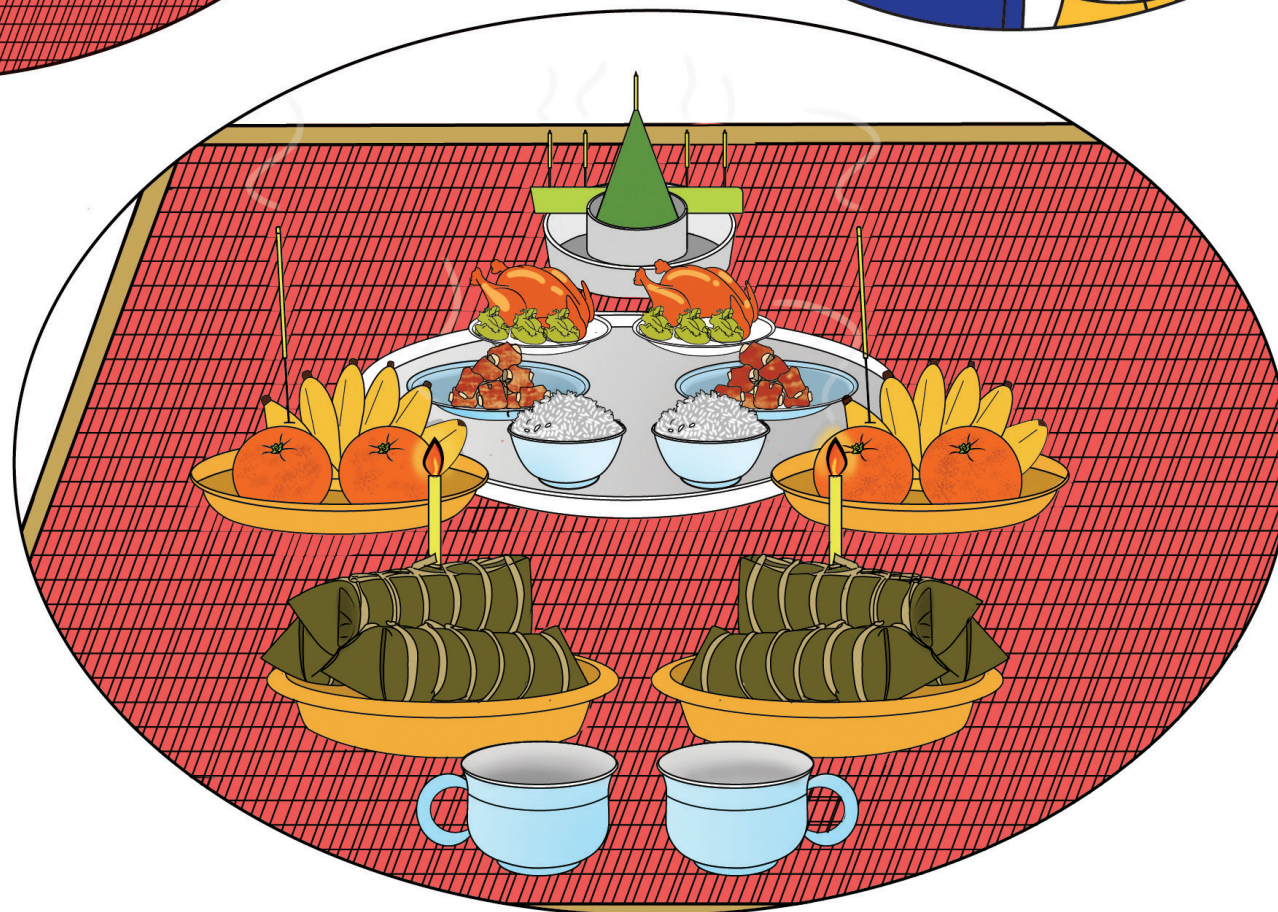
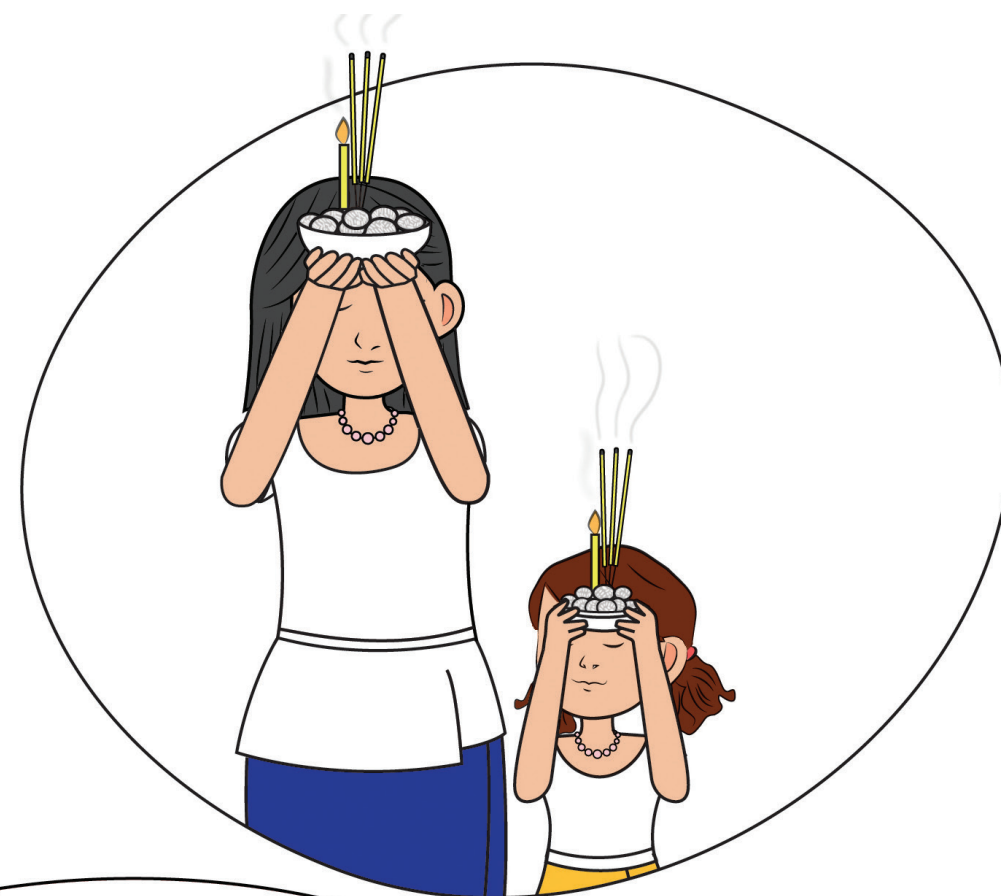
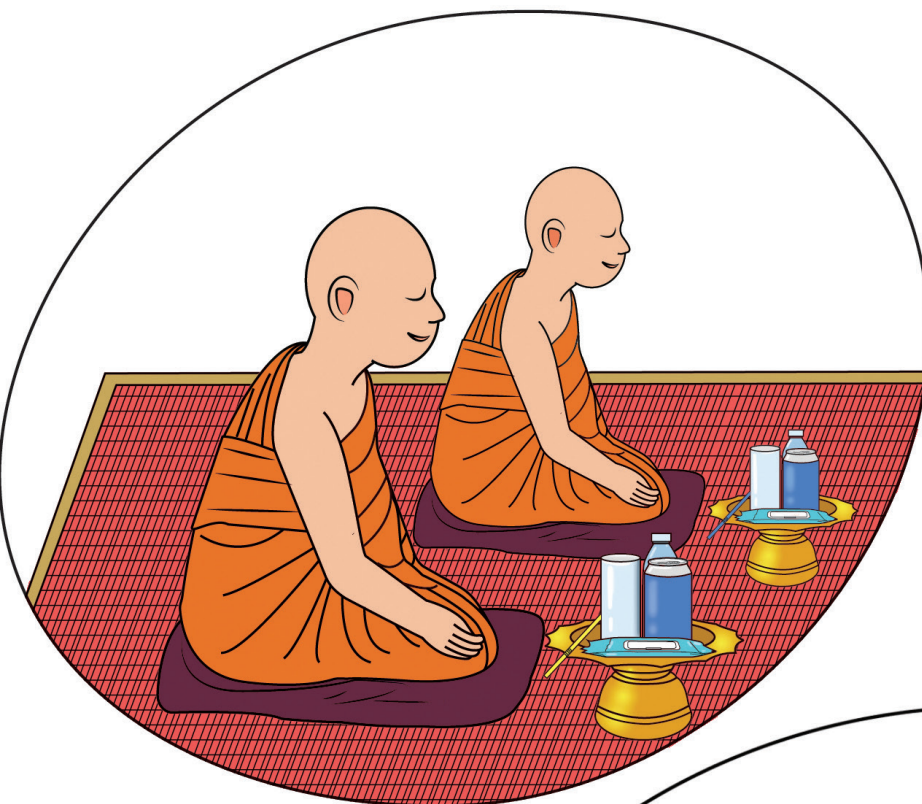
ពិធីបុណ្យភ្ជុំបិណ្ឌគេប្រារព្ធធ្វើចាប់ពីថ្ងៃទី១រោច ដល់ថ្ងៃទី១៤រោច ខែភទ្របទ។

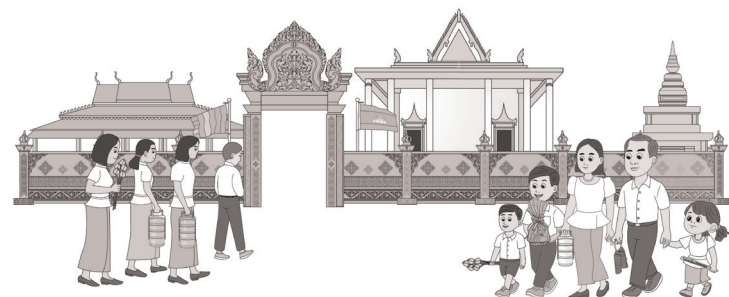
អ្នកភូមិនាំគ្នាដាក់បិណ្ឌ ឬកាន់បិណ្ឌ រីឯថ្ងៃទី១៥រោចគេហៅថា ភ្ជុំបិណ្ឌ។





ពិធីបុណ្យភ្ជុំបិណ្ឌសំខាន់ៗមានដូចជា ពិធីសូត្រមន្ត បង្កុកូល បោះបាយបិណ្ឌ
ពិធីបំបួសភ្នំខ្សាច់ និងពិធីសែនលាដូនតាជាដើម។





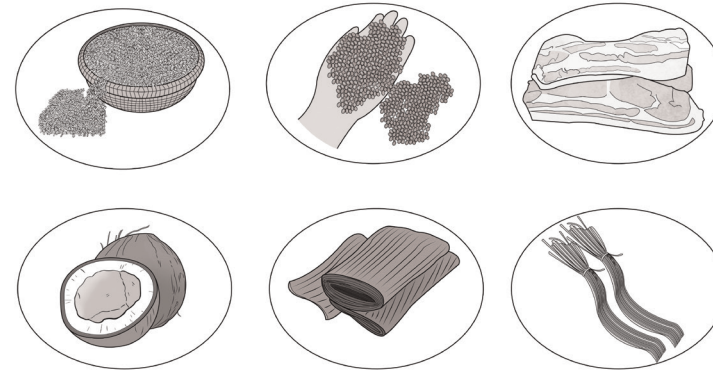
មនុស្សម្នាច្រើនកុះករយកចង្កាន់ទៅប្រគេនព្រះសង្ឃនៅឯវត្តមានដូចជា ម្ហូបអាហារ
ផ្លែឈើ នំចំណីនិងគ្រឿងសក្ការៈបូជា។





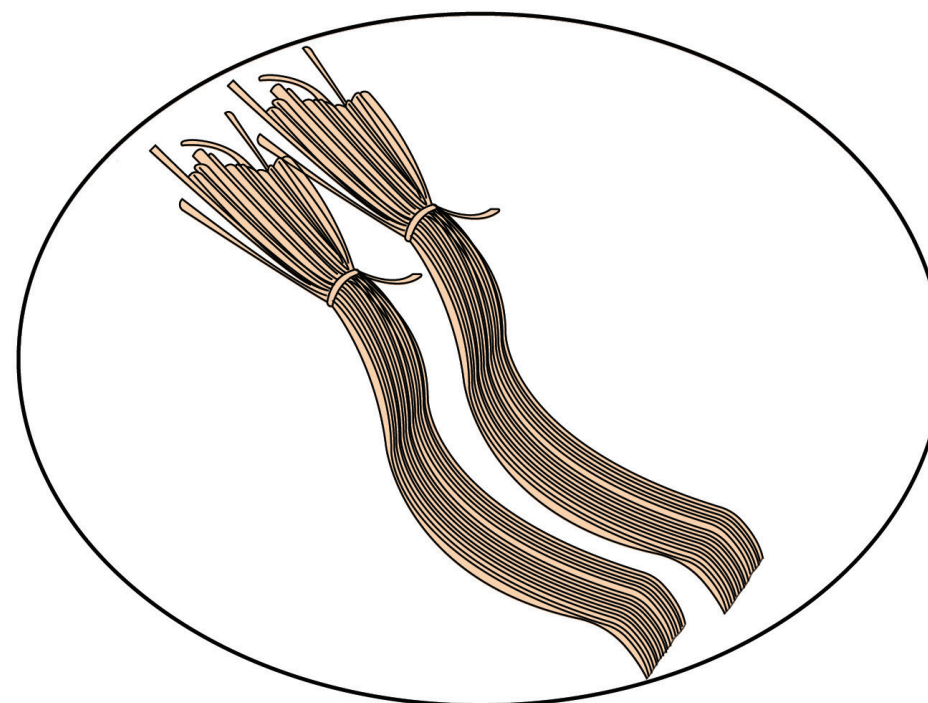
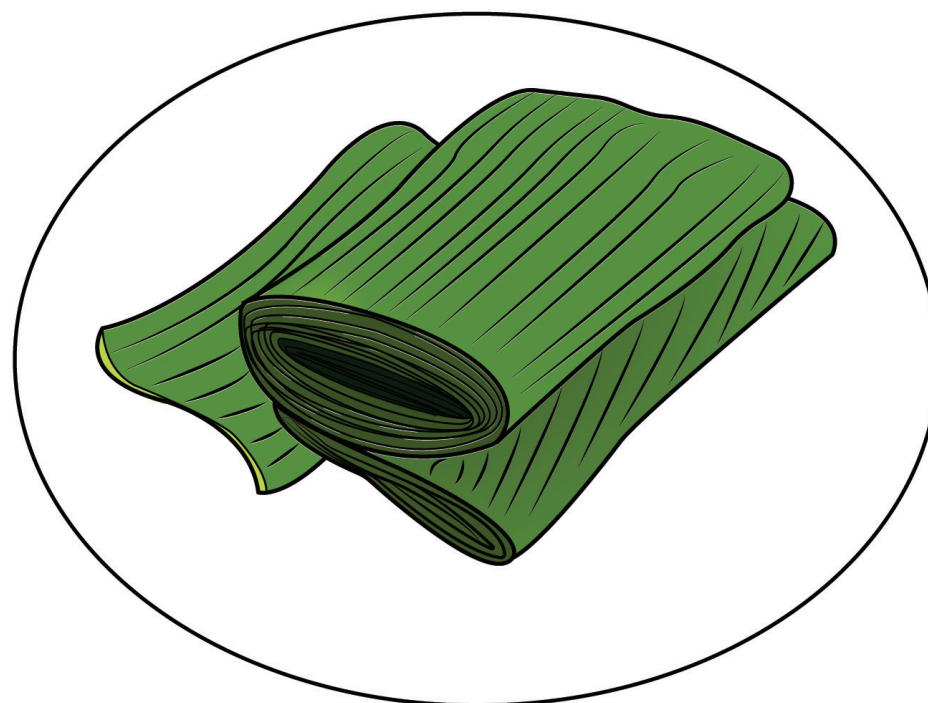
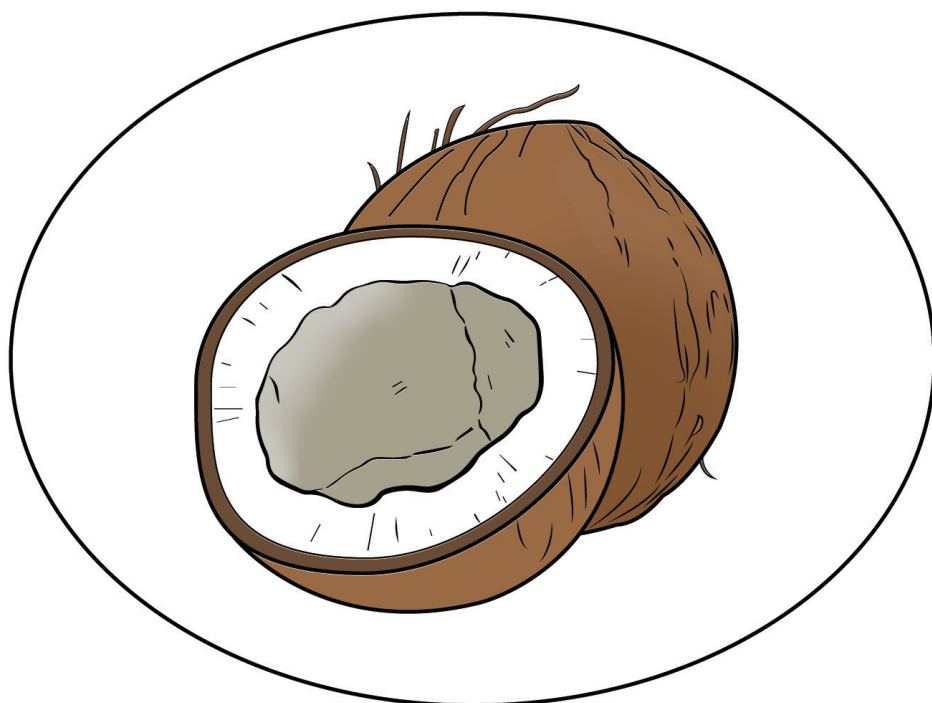
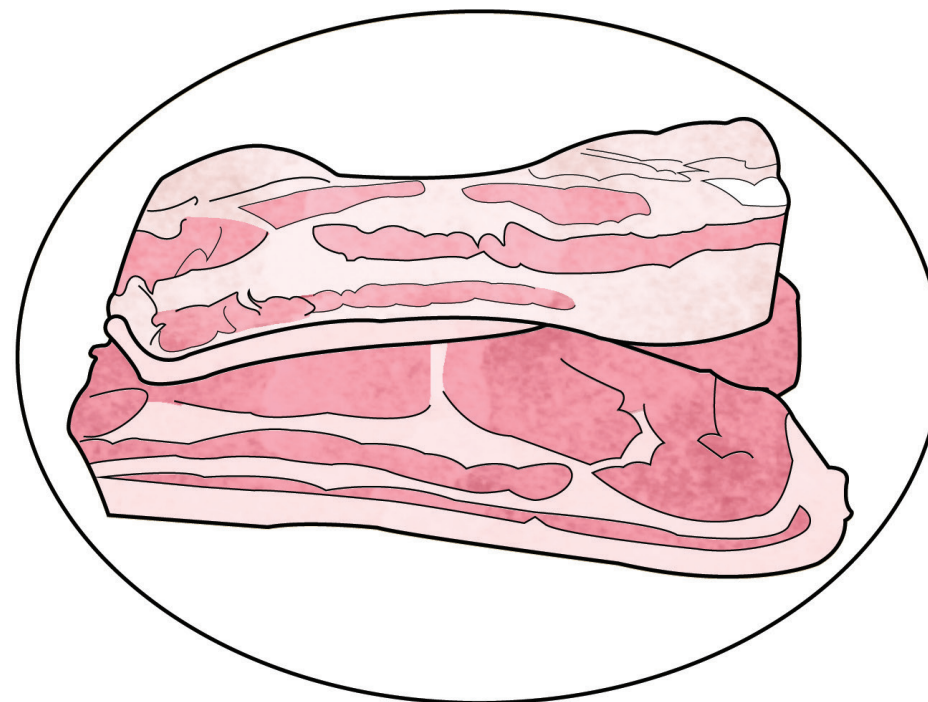
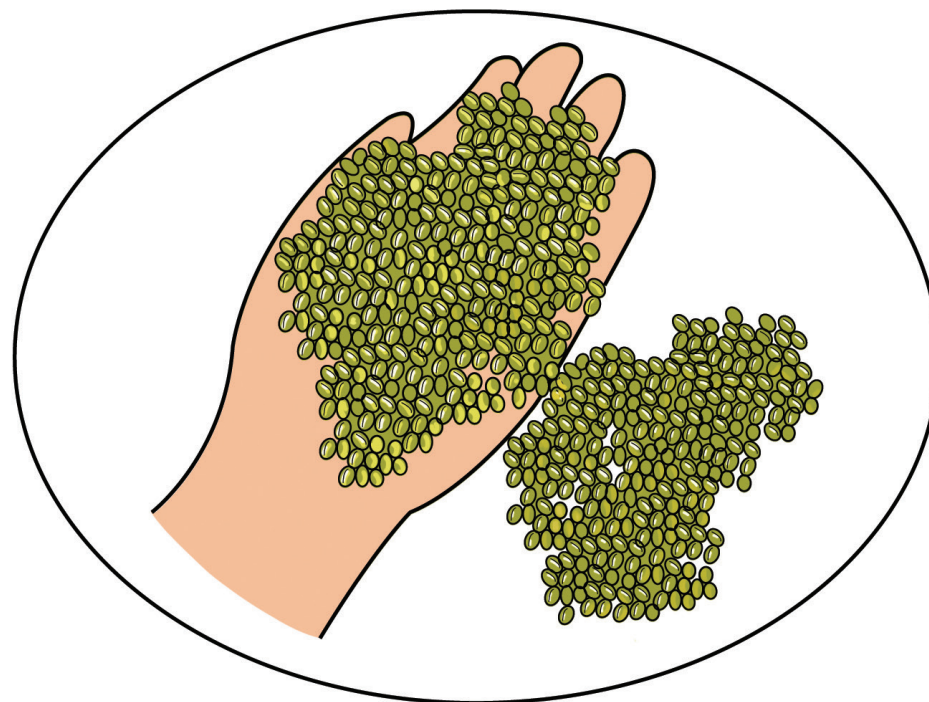
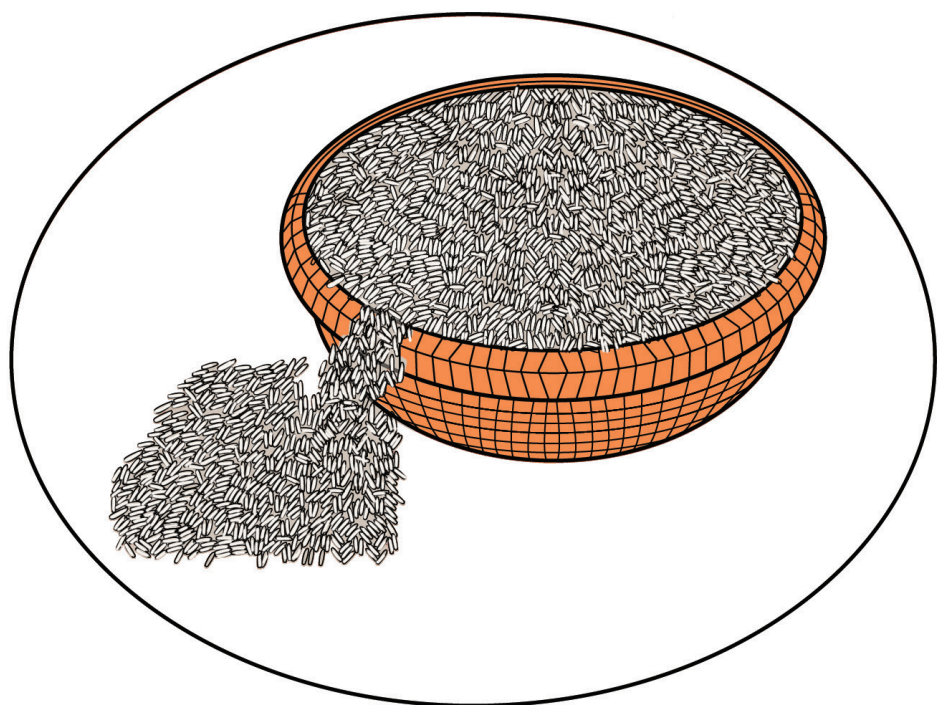
ហើយគេតែងតែវេចនំខ្មែរមានដូចជា នំអន្សមជ្រូក នំអន្សមចេក នំគម នំបត់និងនំ
ជាច្រើនមុខផ្សេងទៀត ព្រោះជាទំនៀមទម្លាប់ប្រពៃណីជាតិ»។
«មែនហើយប៉ា កូនចង់ចេះវេចនំអន្សមជ្រូក ប៉ុន្តែគ្មាននរណាបង្រៀនកូនសោះ»។





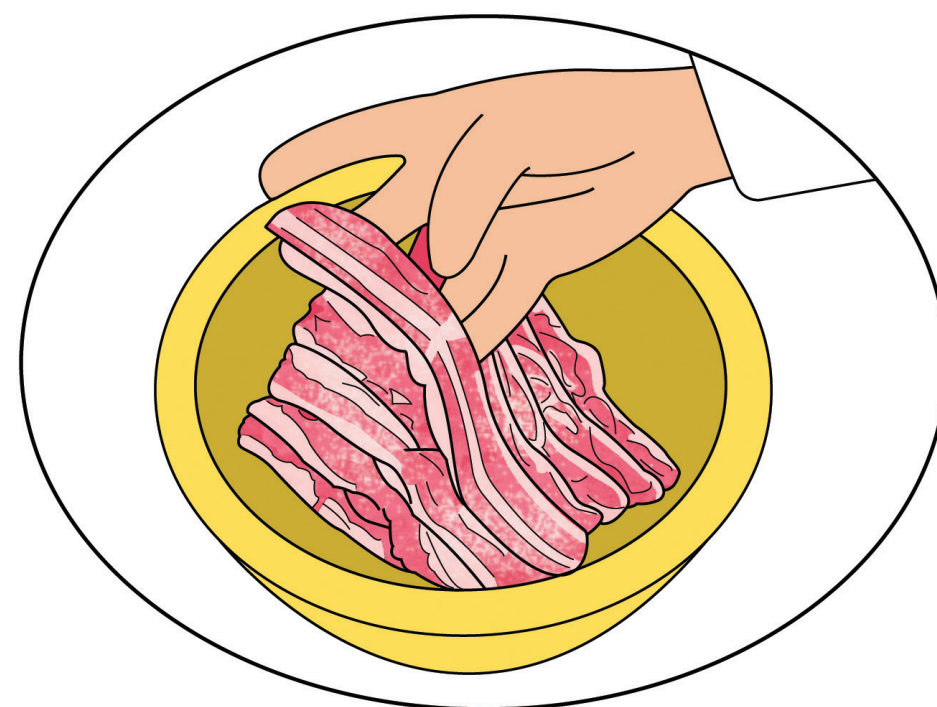
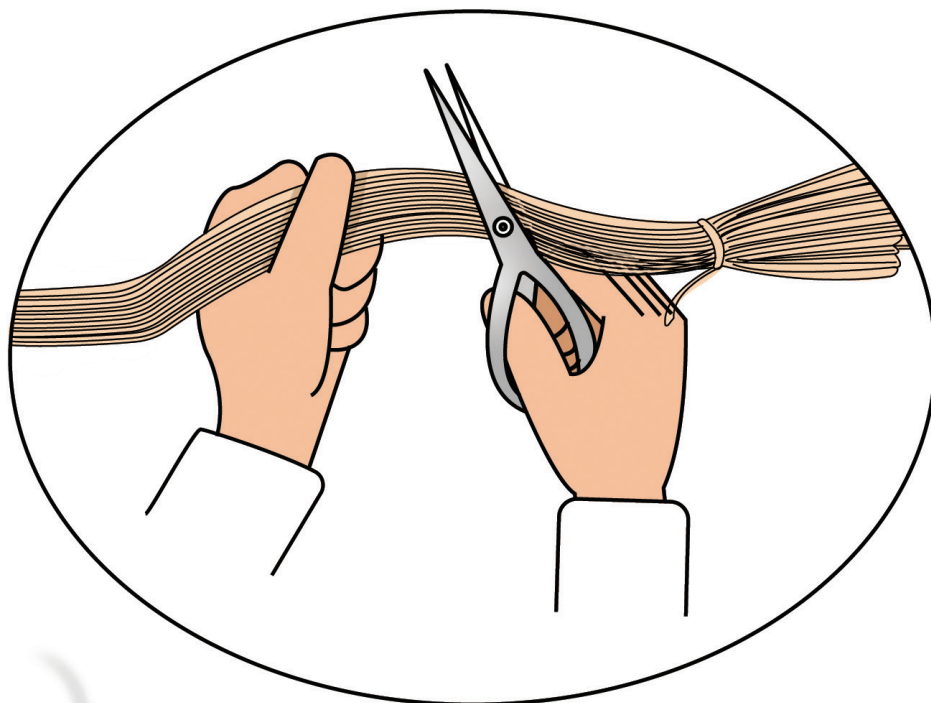
«តើការវេចនំអន្សមជ្រូកត្រូវការគ្រឿងផ្សំអ្វីខ្លះដែរប៉ា?»

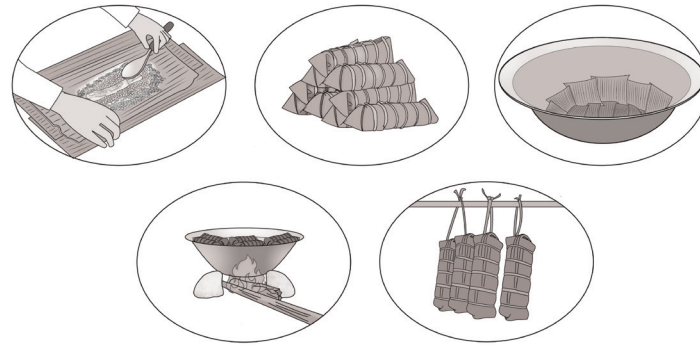
«បាទកូន! មានដូចជា អង្ករដំណើប សណ្តែកបាយ សាច់ជ្រូក ដូង ស្លឹកចេកនិងខ្សែចំណង»។



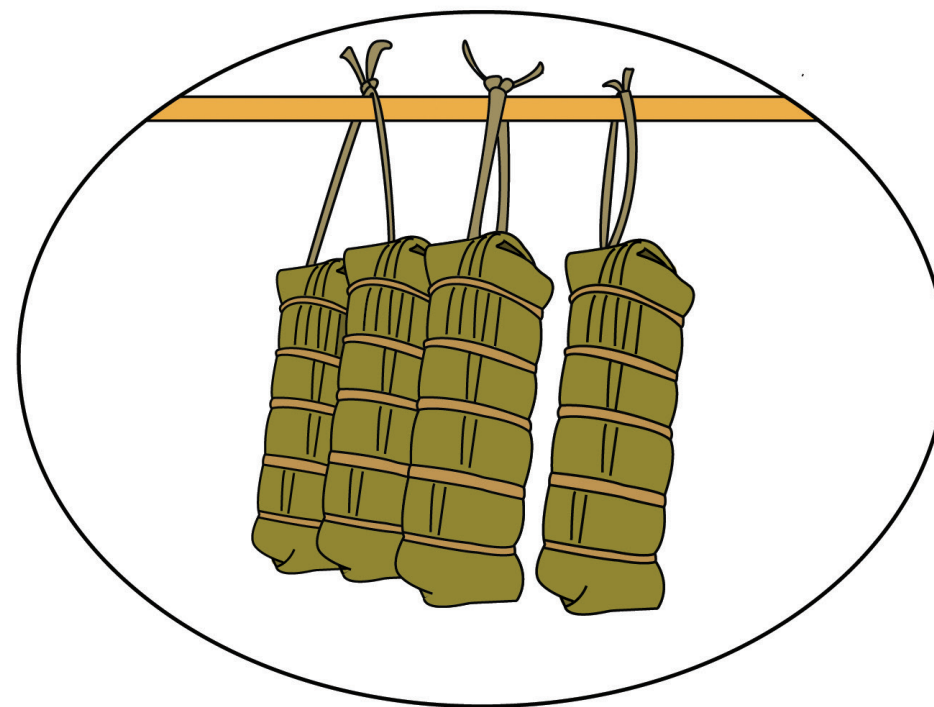
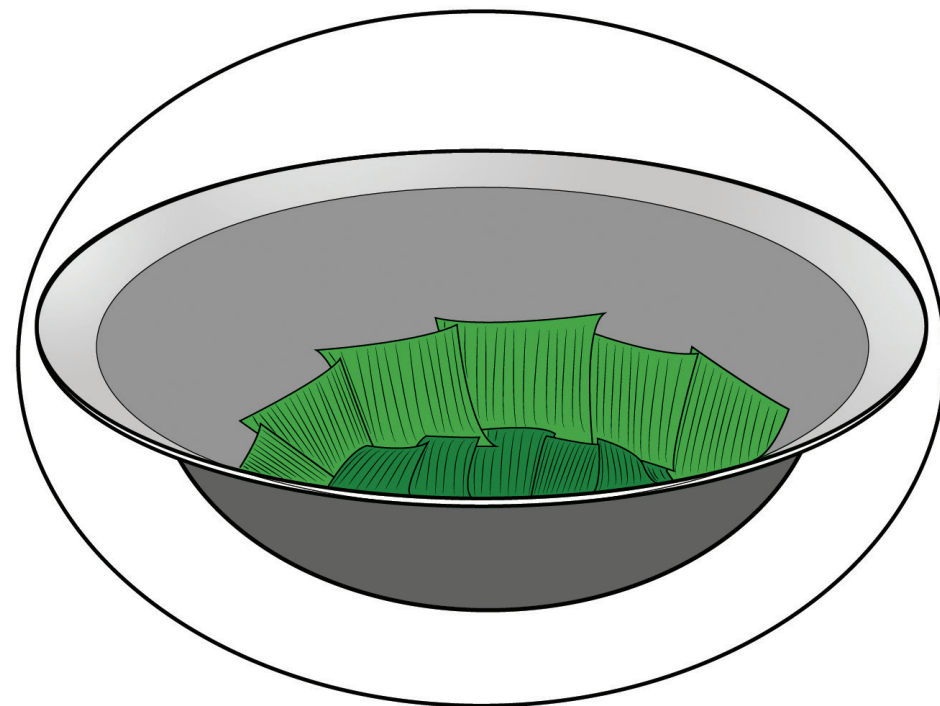
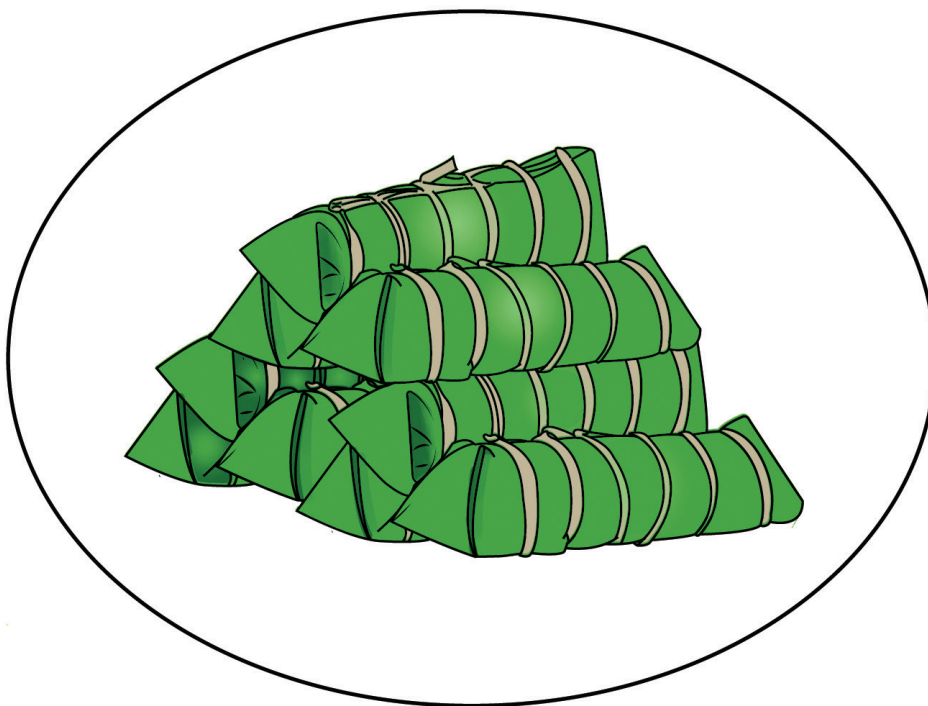
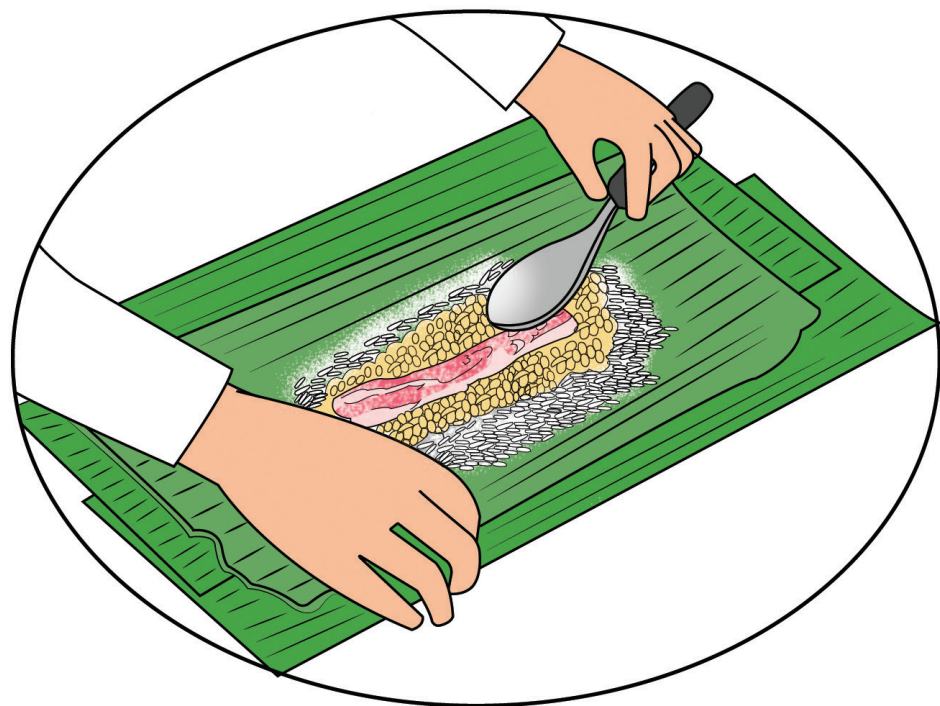


«ចុះរបៀបវេចនំអន្សមជ្រូកវិញ?»
«បាទកូន! ដំបូងកាត់ស្លឹកចេកហាលឱ្យស្រពាបបន្តិច កាត់ខ្សែចំណងល្មមចង
រួចយកអង្ករដំណើបឆាជាមួយដូងឱ្យមានក្លិនឈ្ងុយ។
បន្ទាប់មក ស្បោសសណ្តែកបាយឱ្យផុយ សាច់ជ្រូកហាន់ជាចង្វាមូលល្មមសមគួរ ប្រឡាក់អំបិល
ម្រេច ស្ករនិងខ្ទឹម។





តម្រៀបស្លឹកចេកដាក់អង្ករដំណើប ដាក់សណ្តែកបាយពីលើ រួចដាក់សាច់ជ្រូក
ហើយចងឱ្យស្អាត ដើម្បីស្វែងរកឱ្យទឹកចូល ព្រោះវាអាចបែកខូចនំ។
ចំណែករបៀបស្វែងរកវិញ យកស្លឹកចេកដាក់នៅបាតឆ្នាំងជាមុនសិន ទើបដាក់នំចូលក្នុង
ឆ្នាំង ស្វែងឱ្យពុះខ្លាំង។ ពេលស្រង់នំចេញព្យួរឱ្យខ្សោះទឹក»។



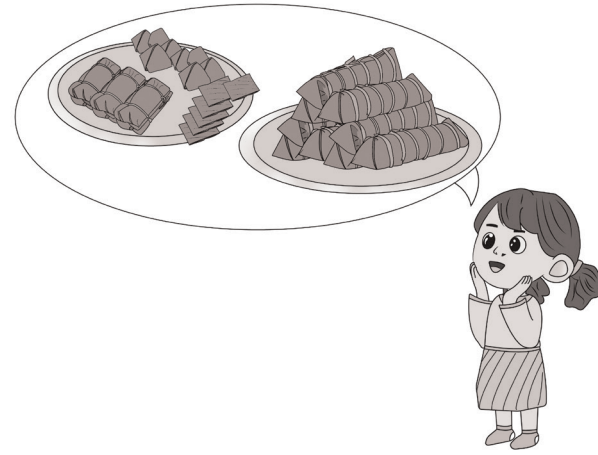


«មុនថ្ងៃភ្ជុំបិណ្ឌ ប៉ានឹងបង្រៀនកូនវេចនំអន្សមជ្រូក ដើម្បីកុំឱ្យបាត់បង់ប្រពៃណី
ជាតិខ្មែរ»។

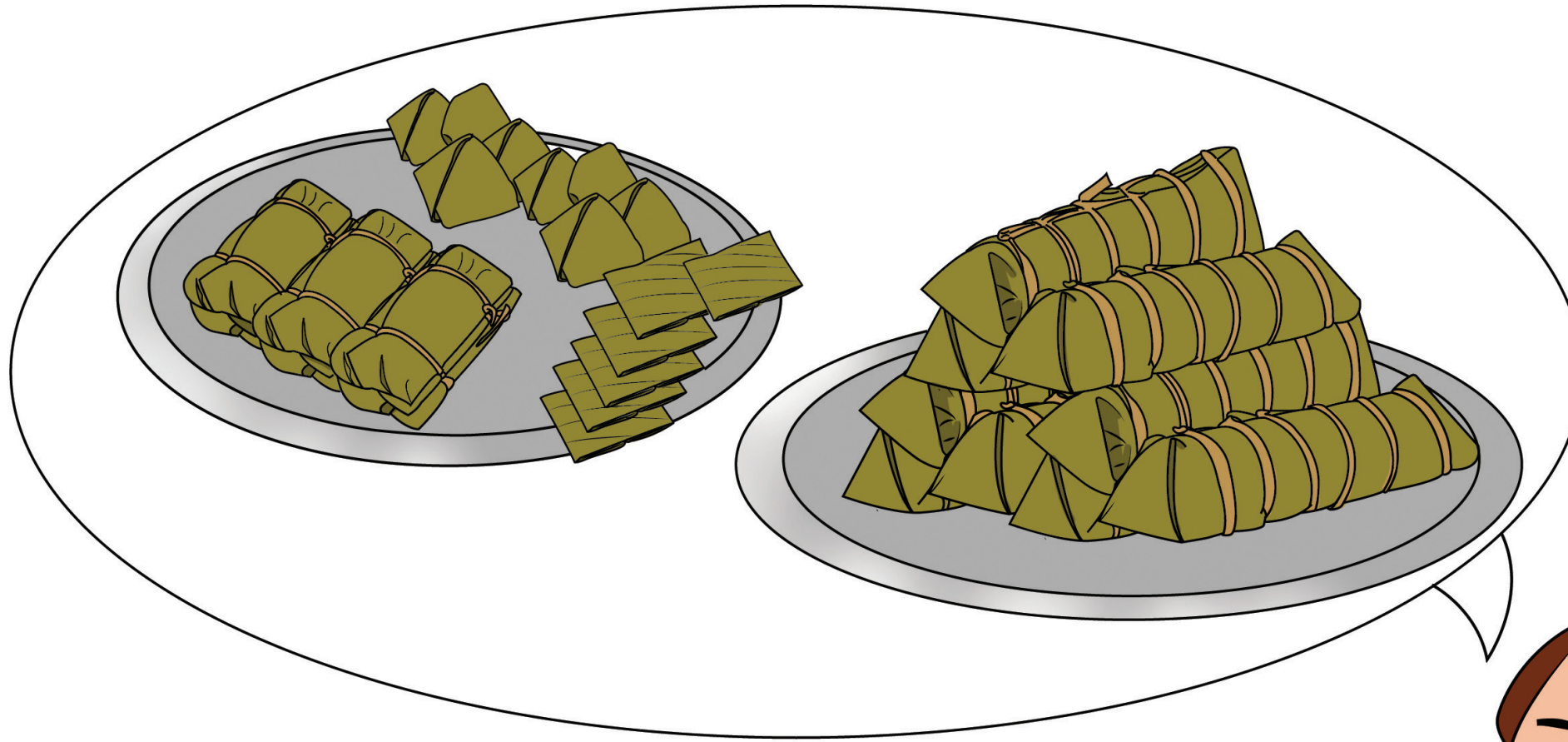
«ចាសប៉ា! តើប៉ាចេះវេចនំអន្សមដែរឬទេ?»

«បាទ ប៉ាចេះតើកូន! យាយទូតរបស់កូនគឺជាអ្នកលក់នំខ្មែរនៅឯខេត្តបាត់ដំបង កាលពី
ក្មេងប៉ាតែងតែជួយយាយទូតធ្វើនំលក់»។





វាណាមានការភ្ញាក់ផ្អើលយ៉ាងខ្លាំង!
នាងលាន់មាត់ថា «ប៉ាពិតជាអស្ចារ្យណាស់!
នៅពេលកូនចេះវេចនំអន្សមជ្រូក កូននឹងរៀនធ្វើនំផ្សេងៗទៀត
ហើយកូននឹងបង្រៀនអ្នកជំនាន់ក្រោយបន្ត ដើម្បីកុំឱ្យបាត់បង់ប្រពៃណីជាតិខ្មែរយើង»។





បុណ្យភ្ជុំបិណ្ឌ

គំនូរជីវចល



អ្នកនិពន្ធ៖ ជាត លក្ខណៈ

ធនធានបង្រៀន



រូបភាពដោយ៖ សែម វ៉ាស៊ីន