សួស្តី នៅក្នុងរូបភាពនេះគឺយើងនិយាយអំពីការធ្វើទឹកគ្រឿង។ ការធ្វើទឹកគ្រឿងនៅក្នុងរូបនេះជាមួយនឹងការធ្វើទឹកគ្រឿងបែបខ្មែររៀងខុសគ្នាបន្តិច។

ដែលនៅក្នុងរូបភាពទី ១ យើងឃើញមានស្ត្រីម្នាក់ គាត់ចងសក់ឡើងទៅលើ គាត់ពាក់អាវសដៃខ្លី និងគាត់ពាក់នូវក្រណាត់ ដែលជាក្រណាត់ចុងភៅ ភាគច្រើនចុងភៅពាក់នៅខាងមុខ ដើម្បីការពារនៅពេលដែលគាត់កំពុងតែធ្វើម្ហូប អញ្ចឹងកុំឲ្យប្រឡាក់ខោអាវរបស់គាត់ អញ្ចឹងយើងឃើញស្ត្រីម្នាក់នោះ គឺគាត់ឈរនៅក្នុងចង្ក្រានបាយក្បែរតុមួយ ដែលនៅលើតុនោះ យើងឃើញមានខ្ទឹមសនិងខ្ទឹមបារាំងជាច្រើនមើម និងនៅក្នុងដៃរបស់គាត់ គឺគាត់កំពុងតែបកខ្ទឹមបារាំង ការបកខ្ទឹមបារាំងពេលខ្លះរៀងពិបាកបន្តិច ដោយសារតែខ្ទឹមបារាំងអាចធ្វើឲ្យយើងក្រហាយភ្នែក និងអាចធ្វើឲ្យយើងហូរទឹកភ្នែក ដូច្នេះយើងឃើញគាត់ យើងឃើញគាត់ដាក់ យើងឃើញគាត់យកខ្ទឹមបារាំងនោះដាក់រៀងឆ្ងាយបន្តិច ដាក់រៀងឆ្ងាយបន្តិច ដើម្បីនៅពេលដែលបកកុំឲ្យក្រហាយភ្នែក និងដើម្បីកុំឲ្យហូរទឹកភ្នែកផងដែរ។ អញ្ចឹងគាត់កំពុងតែរៀបចំគ្រឿង ដើម្បីធ្វើ ដើម្បីធ្វើទឹកគ្រឿង។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ២ រូបភាពទី ២ ក្រោយពេលដែលគាត់បកខ្ទឹមបារាំង និងខ្ទឹមសជាច្រើនមើមនៅលើតុនោះរួចរាល់ហើយ គាត់ក៏បានដាក់វាទៅម្ដុំ បន្ទាប់មកទៀតគាត់ក៏បាន បន្ទាប់មកទៀតគាត់ក៏បានយកម្ទេស គាត់ក៏បានយកម្ទេស និងគាត់បានដកទងម្ទេសនៅខាងលើនោះចេញ ដកទងម្ទេសនៅខាងលើចេញ បន្ទាប់មកគាត់ក៏បានយកកាំបិតមកហាន់វាជា ជា មកហាន់វាជាដុំជា ហាន់វាជាដុំតូចៗ អញ្ចឹងយើងឃើញគាត់កាន់កាំបិតនៅក្នុងដៃរបស់គាត់ និងដៃម្ខាងទៀត ដៃខាង អញ្ចឹងដៃខាងឆ្វេងគឺគាត់កាន់ម្ទេស ដៃខាងស្ដាំគឺគាត់កាន់កាំបិតកំពុងតែហាន់ម្ទេសនោះជាតូច កំពុងតែហាន់ម្ទេសនោះឲ្យតូចៗ កំពុងតែហាន់ម្ទេសនោះឲ្យតូចៗ អញ្ចឹងប៉ុន្តែការហាន់នោះមិនជាតូចប៉ុន្មានទេ គ្រាន់តែកាត់ម្ទេសនោះពាក់កណ្ដាលៗ អញ្ចឹងដើម្បីងាយស្រួល ដើម្បីងាយស្រួលលាយគ្រឿងធ្វើទឹកគ្រឿង។ អញ្ចឹងទឹកគ្រឿងគឺត្រូវការម្ទេស ត្រូវការហឹរ ប្រសិនបើអត់ហឹរពេលខ្លះរសជាតិដូចជាមិនសូវឆ្ងាញ់ ដូច្នេះនៅពេលដែលធ្វើទឹកគ្រឿងយើងត្រូវការម្ទេស។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ៣ រូបភាពទី រូបភាពទី ៣ ក្រោយពេលដែលគាត់ហាន់ ក្រោយពេលដែលគាត់បកខ្ទឹមបារាំង និងហាន់ខ្ទឹមបារាំងនោះ និងខ្ទឹមសនោះរួចរាល់ហើយ ជាមួយនឹងម្ទេសរួចរាល់ហើយ គាត់ក៏បានបើកចង្ក្រាន គាត់ក៏បានបើកចង្ក្រានហ្គាសរបស់គាត់ បន្ទាប់មកគាត់ក៏បានដាក់ខ្ទះ គាត់ក៏បានដាក់ខ្ទះ និងចាក់នូវ និងចាក់ម្ទេស និងចាក់ម្ទេស និងខ្ទឹមសនិងខ្ទឹមបារាំងនោះ ដែលគាត់បានចិតនោះ គាត់ចាក់ចូលទៅក្នុងខ្ទះនោះ ចាក់ចូលទៅ ទៅក្នុងខ្ទះនោះ ប៉ុន្តែគាត់អត់ចាក់ប្រេងឆាទេ ដោយសារតែ ការធ្វើបែបនេះគឺយើងហៅថារលីង រលីង អញ្ចឹងមានន័យថាយើងអត់ឆាវាទេ យើង យើងរលីងវា ដើម្បីឲ្យមាន ដើម្បីឲ្យវាមានក្លិនឈ្ងុយ អញ្ចឹងដើម្បីឲ្យវាមានក្លិនឈ្ងុយនៅពេលដែលយើងយកទៅបុកជាមួយនឹងទឹកគ្រឿង អញ្ចឹងយើងឃើញគាត់យកខ្ទះដាក់នៅលើចង្ក្រានហ្គាស បន្ទាប់មកគាត់ចាក់ម្ទេស គាត់ចាក់ គាត់ចាក់ម្ទេស គាត់ចាក់ខ្ទឹមសនិងខ្ទឹមបារាំងដែលគាត់បានចិតនោះរួចរាល់នោះ អញ្ចឹងគាត់ចាក់ចូលទៅក្នុងខ្ទះដើម្បីរលីងវា ដើម្បីរលីងវាឲ្យមានក្លិនឈ្ងុយ។ អញ្ចឹងយើងឃើញដៃគាត់ម្ខាងកាន់ដៃខ្ទះ ដៃគាត់ម្ខាងទៀតគឺកាន់វែក គឺកាន់វែក ឬក៏ស្លាបព្រាដងវែងដើម្បីរលីងរបស់នៅក្នុងខ្ទះទាំងអស់នោះ។

បន្ទាប់មករូបភាពទី ៤ រូបភាពទី ៤ យើងឃើញខ្ទឹមបារាំង ខ្ទឹមស និង និង និង និងម្ទេស យើងឃើញគាត់រលីងមើលទៅល្មមហើយ អញ្ចឹងមានន័យថានៅពេលរលីងយើងត្រូវកូរវារហូត ប្រសិនបើយើងទុកវាចោលអត់កូរទេនឹងអាចធ្វើឲ្យ នឹងអាចធ្វើឲ្យវាខ្លោច ធ្វើឲ្យវាខ្លោច ប្រែពណ៌ទៅជាខ្មៅ និងមិនអាចញ៉ាំបានទេ និងមិនអាចញ៉ាំបានទេ ដូច្នេះនៅពេលដែលយើងរលីង យើងត្រូវកូរវារហូត យើងត្រូវកូរវារហូត និង និងយើងបើកភ្លើងល្មម ឬក៏បើកភ្លើងតិចៗ ដើម្បីការពារកុំឲ្យវាខ្លោចជ្រុល ដើម្បីការពារកុំឲ្យវាខ្លោចជ្រុល អញ្ចឹងយើងបើកភ្លើងល្មម បើកភ្លើងល្មមនិងកូរវារហូត អញ្ចឹងយើងឃើញខ្ទឹម ខ្ទឹមបារាំង ខ្ទឹមស និងម្ទេសឈ្ងុយ និងឈ្ងុយ និងល្មមហើយ និងល្មមហើយ។

បន្ទាប់មកទៀតយើងឃើញរូបភាពទី រូបភាពទី ៥ រូបភាពទី ៥ គាត់ក៏បាន គាត់ក៏បានលើកខ្ទះចេញពីចង្ក្រានយក យកមកចាក់ចូលនៅក្នុងត្បាល់ យើងឃើញគាត់លើកខ្ទះចេញពីចង្ក្រានដើម្បីចាក់ ដើម្បីចាក់នូវខ្ទឹម នូវខ្ទឹមស និងខ្ទឹមបារាំង និងខ្ទឹមស និងខ្ទឹមបារាំង និងម្ទេសដែលគាត់បានរលីងនោះចាក់ចូលទៅក្នុងត្បាល់ យើងឃើញត្បាល់របស់គាត់គឺគាត់ប្រើសម្រាប់បុកវាឲ្យហ្មត់ ដើម្បី បុកវាឲ្យហ្មត់ ដើម្បីឲ្យមានក្លិនឈ្ងុយ និងដើម្បីឲ្យមានក្លិនឈ្ងុយ និងលាយជាមួយនឹងគ្រឿងផ្សេងៗទៀត ដើម្បីធ្វើជាទឹកគ្រឿង។ អញ្ចឹងយើងឃើញក្រោយពេលដែលគាត់ចាក់ចូលទៅក្នុងត្បាល់ហើយ គាត់ក៏យកអង្រែ គាត់ក៏យកអង្រែ គាត់ក៏បានយកអង្រែមកបុក មកបុកគ្រឿងនៅក្នុងត្បាល់នោះ ដើម្បីបុកវាឲ្យហ្មត់ ដើម្បីបុកវាឲ្យហ្មត់ អញ្ចឹងយើងឃើញដៃគាត់ខាងស្ដាំ[[1]](#footnote-1)កាន់អង្រែ ដៃខាងឆ្វេង[[2]](#footnote-2)គឺគាត់ទប់ក្បាលត្បាល់ ដើម្បីកុំឲ្យនៅពេលដែលគាត់បុក នៅពេលដែល កុំឲ្យ នៅពេលដែលគាត់បុកគ្រឿងនោះ កុំឲ្យគ្រឿងទាំងអស់នោះខ្ទាតចេញមកខាងក្រៅ កុំឲ្យវាខ្ទាតចេញមកខាងក្រៅ ដូច្នេះគាត់ត្រូវទប់ ទប់វាខាងលើ ទប់ ទប់មាត់ខាងលើ ដើម្បីកុំឲ្យវាខ្ទាតចេញមកខាងក្រៅ អញ្ចឹងយើងឃើញគាត់កំពុងតែបុកវាឲ្យហ្មត់។

បន្ទាប់មកទៀតយើងឃើញរូបភាពទី ៦ រូបភាពទី ៦ ក្រោយពេលដែលគាត់បុកគ្រឿងនោះហ្មត់ហើយ គាត់ក៏បានយកខ្ទះ គាត់ក៏បានយកខ្ទះដាក់នៅលើចង្ក្រានហ្គាសម្ដងទៀត ដាក់នៅលើចង្ក្រានហ្គាសម្ដងទៀត បន្ទាប់មកគាត់ បន្ទាប់មកគាត់ចាក់ប្រេងបន្តិច និងគាត់បានដាក់ត្រីទៅក្នុងខ្ទះ អញ្ចឹងគាត់កំពុងតែចៀនត្រី គាត់កំពុងតែចៀនត្រីដើម្បីយកត្រីនោះបុកលាយជាមួយនឹងគ្រឿង ដើម្បីធ្វើជាទឹកគ្រឿង ដើម្បីធ្វើ ធ្វើជាទឹកគ្រឿង អញ្ចឹងការចៀនត្រី ពេលខ្លះក៏យើងអត់បើកភ្លើងខ្លាំងដែរ ពីព្រោះនៅពេលដែលយើងបើកភ្លើងខ្លាំងអាចធ្វើឲ្យត្រីនោះគឺខ្លោច ឬក៏ពេលខ្លះអាចធ្វើឲ្យត្រីនោះឆៅ ដោយសារតែយើងឃើញ ដោយសារតែ ដោយសារតែយើងឃើញនៅផ្នែកខាងក្រៅ នៅផ្នែកខាងក្រៅឆ្អិន អញ្ចឹងយើងគិតថាប្រហែលជាផ្នែកខាងក្នុងក៏ឆ្អិនដែរ ប៉ុន្តែពេលខ្លះនៅខាងក្រៅឆ្អិន ប៉ុន្តែផ្នែកខាងក្នុងអត់ទាន់ឆ្អិនទេ ដូច្នេះយើងការពារកុំឲ្យត្រីនោះឆៅ ឬក៏ការពារកុំឲ្យត្រីនោះខ្លោចជ្រុល យើងត្រូវបើកភ្លើងល្មម យើងត្រូវបើកភ្លើងល្មម អញ្ចឹងយើងឃើញខ្ទះនោះមើលទៅ យើងឃើញខ្ទះដែលដាក់នៅលើចង្ក្រាននោះ មើលទៅដូចជាក្ដៅ ដូចជាក្ដៅ និងគាត់បានដាក់ត្រីនោះដើម្បីចៀន ដើម្បីចៀន ឬក៏បំពងបុកជាមួយនឹង បុកជាមួយនឹងគ្រឿងដែលគាត់បានរលីងនោះ។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ៧ រូបភាពទី ៧ ក្រោយពេលដែលគាត់ចៀនត្រីនោះឆ្អិនហើយ អញ្ចឹងក្រោយពេលដែលគាត់ចៀនត្រីនោះឆ្អិនហើយ គាត់ក៏បក គាត់ក៏បានបេះសាច់ត្រី គាត់ក៏បានបេះសាច់ត្រីជា ជាដុំតូចៗយកមកដាក់ក្នុងគ្រឿងដែលគាត់ដាក់នៅក្នុងត្បាល់នោះ ដែលគាត់ដាក់នៅក្នុងត្បាល់នោះ អញ្ចឹងយើង ត្រីក្រោយពេលដែលចៀន ឬក៏បំពងឆ្អិនហើយ អញ្ចឹងយើងអត់ យើងអត់ដាក់វាទាំងមូលនៅក្នុងត្បាល់នោះទេ ដោយសារតែត្រីគឺវាមានឆ្អឹង ដោយសារតែត្រីមានឆ្អឹង អញ្ចឹងយើងបេះយកតែសាច់របស់វា យើងបេះយកតែសាច់របស់វាជាដុំតូចៗដាក់នៅក្នុងត្បាល់នោះ ដាក់នៅក្នុងត្បាល់នោះដែល នៅក្នុងត្បាល់នោះគឺមាន គឺមាន គឺមានខ្ទឹមស ខ្ទឹមបារាំង និងម្ទេសដែលគាត់បានរលីង និងបុកវាយ៉ាងហ្មត់ អញ្ចឹងគាត់បានលាយជាមួយនឹងសាច់ត្រីនោះ បន្ទាប់មកគាត់ក៏បានយកអង្រែបុកវាម្ដងទៀត ដើម្បីច្របល់សាច់ ដើម្បីច្របល់សាច់ត្រី និងគ្រឿងទាំងអស់នោះ[ចូល]ឲ្យចូលគ្នា អញ្ចឹងយើងឃើញដៃខាងស្ដាំ[[3]](#footnote-3)របស់គាត់កាន់អង្រែដដែល ដៃខាងឆ្វេង[[4]](#footnote-4)គឺគាត់ដាក់នៅលើមាត់ត្បាល់ ដើម្បីបាំងកុំឲ្យនៅពេលដែលគាត់បុក នៅពេលដែលគាត់បុកគ្រឿងផ្សំ និងត្រីនោះចូលគ្នា កុំឲ្យវាខ្ទាត ខ្ទាតចេញមកខាងក្រៅ ឬកុំឲ្យវាខ្ទាតធ្លាក់ចេញមកខាងក្រៅ អញ្ចឹង[...]ការពារកុំឲ្យវាខ្ទាតធ្លាក់ចេញមកខាងក្រៅ។ បន្ទាប់មកទៀតយើងឃើញនៅពេលដែលគាត់បុកវាលាយបញ្ចូលគ្នាហើយ គាត់ក៏យកទឹកត្រីដើម្បី គាត់ក៏បានយកទឹកត្រីចាក់ចូលទៅក្នុងនោះបន្តិច ដើម្បីឲ្យវាមានរសជាតិ មានរសជាតិប្រៃបន្តិច ប៉ុន្តែអត់ប្រៃខ្លាំងទេ អត់ប្រៃខ្លាំងទេ គ្រាន់តែប្រៃបន្តិច ឬក៏ល្មមនឹងរសជាតិដែលគាត់ចង់បាន អញ្ចឹងយើងឃើញគាត់ចាក់ទឹកត្រីចូលទៅក្នុងត្បាល់នោះដោយប្រុងប្រយ័ត្ន ពីព្រោះពេលខ្លះប្រសិនបើគាត់ចាក់ជ្រុលអាចធ្វើឲ្យទឹកគ្រឿងរបស់គាត់ទៅជាប្រៃជ្រុល និងអត់អាចញ៉ាំកើត ទៅជាប្រៃជ្រុល និងពិបាកញ៉ាំ ឬក៏ញ៉ាំអត់កើត។ បន្ទាប់មកទៀតក្រោយពីគាត់ចាក់ទឹកត្រីហើយ គាត់ក៏បានយកក្រូចឆ្មារយកមកច្របាច់ ដើម្បីឲ្យវាមានរសជាតិប្រៃបន្តិច និងមានរសជាតិជូរបន្តិច ហឹរបន្តិច ដូច្នេះគឺវាមានរសជាតិឆ្ងាញ់ អញ្ចឹងយើងឃើញដៃរបស់គាត់ច្របាច់ក្រូចឆ្មារ យើងច្របាច់យកតែទឹករបស់វាទេ យើងអត់ដាក់វាចូលក្នុងទាំងអស់ទេ អញ្ចឹងយើងគ្រាន់តែចិតក្រូចឆ្មារនោះជាចំណិតៗ បន្ទាប់មកជាចំណិតតូចៗ ឬក៏ជាចំណិតល្មមមិនតូចពេក អញ្ចឹងដើម្បីងាយស្រួលក្នុងការច្របាច់យកទឹករបស់វា ដើម្បីច្របាច់យកទឹករបស់វា។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី រូបភាពទី រូបភាពទី ៨ យើងឃើញ ក្រោយពេលដែលគាត់ដាក់ទឹកត្រី ដាក់[ក្រូច] ច្របាច់ក្រូចឆ្មារ ចូលទៅក្នុងទឹកគ្រឿងគាត់ហើយ គាត់ក៏បានដាក់ស្ករបន្តិច ដើម្បីឲ្យវាមានរសជាតិផ្អែមបន្តិច ដើម្បីឲ្យមានរសជាតិផ្អែមបន្តិច បន្ទាប់មកក្រោយពីគាត់ដាក់ស្ករ ប៉ុន្តែគាត់អត់ដាក់ស្ករច្រើនពេកទេ ពីព្រោះគាត់ខ្លាចផ្អែមជ្រុល ឬក៏ផ្អែមពេក អញ្ចឹងគាត់ដាក់ល្មម បន្ទាប់មកទៀតក្រោយពេលដែលគាត់ដាក់ស្ករហើយ គាត់ក៏បានយកស្លាបព្រានោះ យកកូនស្លាបព្រានោះ កូរ កូរវា ដើម្បីឲ្យវាចូលជាតិគ្នា ដើម្បីឲ្យវាចូលជាតិគ្នា ពីព្រោះប្រសិនបើយើងអត់កូរទេអាច កន្លែងខ្លះគឺមានរសជាតិប្រៃ កន្លែងខ្លះមានរសជាតិជូរ និងកន្លែងខ្លះគឺមានរសជាតិផ្អែម ដូច្នេះធ្វើឲ្យទឹកគ្រឿងរបស់យើងអត់ឆ្ងាញ់ អញ្ចឹងដូច្នេះយើងឃើញគាត់ យើងឃើញគាត់ នៅពេលដែលដាក់គ្រឿងទាំងនោះអស់ហើយ ក៏គាត់បានយកស្លាបព្រាមកកូរ ដើម្បីឲ្យចូលជាតិគ្នា ដើម្បីឲ្យទឹកគ្រឿងនោះមានរសជាតិ មានរសជាតិឆ្ងាញ់ មានរសជាតិឆ្ងាញ់។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ៩ រូបភាពទី ៩ ក្រោយពេលដែលគាត់យកស្លាបព្រានោះកូរដើម្បីឲ្យ ដើម្បីឲ្យគ្រឿងផ្សំដែលគាត់ដាក់[...] ដើម្បីឲ្យគ្រឿងផ្សំដែលគាត់[...] ដែលគាត់បានដាក់បញ្ចូលនោះ ឲ្យមានរសជាតិ ឲ្យមានរសជាតិចូលគ្នា ឲ្យមានរសជាតិចូលគ្នា ដូច្នេះយើងឃើញគាត់ ដូច្នេះយើង នៅពេលដែលគាត់ដាក់ ដាក់គ្រឿងទាំងអស់នោះ និងកូរវារួចរាល់ហើយ គាត់ក៏បានដួសមកភ្លក់ គាត់ក៏បានដួសមកភ្លក់ដើម្បីឲ្យដឹងថា តើទឹកគ្រឿងរបស់គាត់ស្ទើរអ្វី ឬទឹកគ្រឿងរបស់គាត់ត្រូវការថែមគ្រឿងផ្សំអីទៀតអត់ អញ្ចឹងនៅពេលដែលគាត់ភ្លក់ អញ្ចឹងនៅពេលដែលគាត់ភ្លក់យើងឃើញទឹកមុខរបស់គាត់បង្ហាញថាទឹកគ្រឿងរបស់គាត់ គឺមានរសជាតិល្មមនិងឆ្ងាញ់ មានរសជាតិល្មមនិងឆ្ងាញ់ ដូច្នេះមិនចាំបាច់ ដូច្នេះមិនចាំបាច់ដាក់គ្រឿងអ្វីទៀតបន្ថែម បន្ថែមទេ។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ១០ រូបភាពទី ១០ ក្រោយពេលដែលគាត់ភ្លក់ អញ្ចឹងក្រោយពេលដែលគាត់ភ្លក់ និងទទួលយករសជាតិនោះហើយ ទទួលយករសជាតិនោះហើយ អញ្ចឹងគាត់ក៏បាន គាត់ក៏បានយកចាន គាត់ក៏បានយកចាននិង និងយកស្លាបព្រាដួសទឹកគ្រឿងនៅក្នុងត្បាល់នោះចូល ដាក់ចូលទៅក្នុងចាន ដាក់ចូលទៅក្នុងចានដើម្បីរៀបចំសម្រាប់ញ៉ាំ សម្រាប់រៀប ដើម្បីរៀបចំដាក់នៅលើតុសម្រាប់ញ៉ាំ អញ្ចឹងយើងឃើញដៃម្ខាងគឺគាត់កាន់ត្បាល់ ដៃម្ខាងទៀត គឺ គឺគាត់កាន់ស្លាបព្រា អញ្ចឹងគាត់ប្រើស្លាបព្រាដួស ដួសទឹកគ្រឿងដែលគាត់បានធ្វើនោះដាក់ចូលទៅក្នុងចាន ដាក់ចូលទៅក្នុងចាន។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ១១ អញ្ចឹងគាត់បានលើកទឹកគ្រឿងនោះដាក់នៅលើតុជាមួយនឹងបន្លែ ជាមួយនឹងបន្លែ គាត់ដាក់នៅក្នុងចានមួយទៀត និងគាត់ដួសបាយមួយចាន ដួសបាយមួយចាន ដែលយើងឃើញ យើងឃើញមានផ្សែងហុយចេញមកខាងលើ អញ្ចឹងមានន័យថាទឹកគ្រឿងរបស់គាត់មើលទៅគឺ មើលទៅគួរឲ្យចង់ញ៉ាំជាមួយនឹងបាយក្ដៅៗ និងបន្លែស្រស់ៗ ដែលដាក់នៅក្បែរទឹកគ្រឿងនោះ។ អញ្ចឹងអាហារថ្ងៃនេះរបស់គាត់ អាហារសម្រាប់ញ៉ាំនៅថ្ងៃនេះរបស់គាត់គឺការ គឺការបុកទឹកគ្រឿង គឺការបុកទឹកគ្រឿង ដែលមានរសជាតិ ដែលមានរសជាតិហឹរ ជាមួយនឹងបន្លែស្រស់ៗ និងបាយក្ដៅមួយចាន ដែលដាក់នៅលើតុ ដែលគាត់រៀបចំសម្រាប់ សម្រាប់ញ៉ាំ ដែលគាត់រៀបចំសម្រាប់ញ៉ាំ អញ្ចឹងការ[...] ការធ្វើទឹកគ្រឿងនៅកម្ពុជា យើងខុសគ្នាដោយសារតែ ការធ្វើទឹកគ្រឿងនៅកម្ពុជា យើង យើង យើងអត់ចៀន ឬក៏យើងអត់បំពងត្រីទេ គឺយើងយកត្រីនោះទៅយកទៅស្ងោរ យកត្រីនោះយកទៅស្ងោរ បន្ទាប់មកនៅពេលដែលត្រីនោះឆ្អិនហើយ យើងបេះសាច់ត្រី បេះសាច់ត្រី យកមកដាក់នៅក្នុងចានដើម្បី យើងយកតែសាច់ទេ គឺយើងអត់ឲ្យវាដោយឆ្អឹងទេ អញ្ចឹងយើងបេះសាច់ត្រីនោះដាក់នៅក្នុងចាន បន្ទាប់មកទៀតយើងចំហុយប្រហុក យើងចំហុយប្រហុក យើងយកប្រហុកនោះដាក់ចូលជាមួយ លាយជាមួយនឹងត្រី ដាក់ចូលលាយជាមួយនឹងត្រី និងយើងមានសណ្ដែកដី មានសណ្ដែកដី និងមានក្រូចឆ្មារ ឬក៏អំពិលទុំ ដើម្បីបន្ថែមរសជាតិទឹកគ្រឿងនោះឲ្យមានរសជាតិជូរបន្តិច និងយើងដាក់ទឹកត្រី ដាក់ស្ករ ដាក់សណ្ដែកដី ដោយសណ្ដែកដីនោះយើងលីងវាសិនដើម្បីឲ្យសណ្ដែកដីនោះមានក្លិនឈ្ងុយ មានក្លិនឈ្ងុយ។ អញ្ចឹងបន្ទាប់ពីយើងលីងសណ្ដែកដីហើយ យើងបុកសណ្ដែកដីនោះឲ្យហ្មត់ល្មម បន្ទាប់មកយើងលាយបញ្ចូលជាមួយនឹងទឹកគ្រឿងដែលយើងបានធ្វើនោះ អញ្ចឹងយើងអត់ប្រើត្បាល់បុកទេ យើងគ្រាន់តែយកសាច់ត្រីដាក់នៅក្នុងចាន ដាក់ប្រហុកដែលយើងចំហុយនោះ [យើងដាក់]ប្រហុកដែលយើងចំហុយនោះ ប៉ុន្តែយើងយកតែទឹករបស់វា មានន័យថាយើងលាយប្រហុកនោះ យើង យើងច្របល់ប្រហុកនោះ យើងយកតែទឹករបស់វាកុំឲ្យដោយឆ្អឹងត្រី កុំឲ្យដោយឆ្អឹងត្រី កុំឲ្យដោយឆ្អឹងត្រីប្រហុកនោះ បន្ទាប់មកយើងដាក់ស្ករ យើងដាក់ យើងដាក់ស្ករ យើងដាក់ យើងអាចប្រើអំបិល ឬក៏ប្រើក្រូចឆ្មារ និងយើងអាច យើងដាក់ យើងដាក់ជីបន្តិច ឬក៏យើងដាក់ ដាក់សណ្ដែកដីដែលយើងបានលីងនោះ ដើម្បីឲ្យវាមានក្លិន ក្លិនឈ្ងុយ និងយើងញ៉ាំជាមួយនឹងបន្លែស្រស់ៗជាច្រើនមុខ អញ្ចឹងយើងញ៉ាំជាមួយនឹងបន្លែស្រស់ជាច្រើនមុខ អញ្ចឹងយើងឃើញការបុកទឹកគ្រឿងក្នុងរូបភាពនេះខុសពីបែបខ្មែរ ដោយសារតែបែបខ្មែរ គឺយើងស្ងោរត្រី និង នៅក្នុងរូបភាពនេះគឺ គឺយើងចៀន គឺយើងចៀន ឬក៏បំពង ចៀន ឬក៏បំពង និងនៅក្នុងរូបភាពនេះយើងប្រើខ្ទឹមស ខ្ទឹមបារាំង ខ្ទឹមស ខ្ទឹមបារាំង និងម្ទេស ប៉ុន្តែយើង យើងអត់ប្រើខ្ទឹមស និងខ្ទឹមបារាំងដាក់ចូលរលីងវា និងដាក់ចូលទៅក្នុងនោះទេ យើងអត់ប្រើវាទេ ប៉ុន្តែយើងគ្រាន់តែដាក់ម្ទេស អញ្ចឹងការបុកទឹកគ្រឿងនៅក្នុងរូបភាពនេះ និងបុកទឹកគ្រឿង និងការធ្វើទឹកគ្រឿងបែបខ្មែរយើងខុសគ្នា ប៉ុន្តែ ប៉ុន្តែខ្ញុំគិត ប៉ុន្តែខ្ញុំគិតថា រសជាតិគឺ ខ្ញុំគិតថារសជាតិគឺឆ្ងាញ់ដូចគ្នា រសជាតិគឺឆ្ងាញ់ដូចគ្នា គឺទៅតាមចំណង់ចំណូលចិត្តរបស់អ្នកញ៉ាំ អ្នកខ្លះគាត់ចូលចិត្តញ៉ាំបែបនេះ អ្នកខ្លះគាត់ចូលចិត្តញ៉ាំបែបនោះ អញ្ចឹងសរុប សរុបមកគឺ អញ្ចឹង នៅថ្ងៃនេះម្ហូបរបស់គាត់គឺ គាត់បានធ្វើការ គាត់បានធ្វើទឹកគ្រឿងបុកជាមួយនឹងទឹក គាត់បានធ្វើទឹកគ្រឿងបុកជាមួយនឹងបន្លែស្រស់ៗជាច្រើនមុខ និងបាយក្ដៅដែលគាត់បានរៀបចំដាក់នៅលើតុ។

1. This should rather be ខាងឆ្វេង [↑](#footnote-ref-1)
2. And this should rather be ខាងស្ដាំ [↑](#footnote-ref-2)
3. Again, this should rather be ខាងឆ្វេង [↑](#footnote-ref-3)
4. And this should rather be ខាងស្ដាំ [↑](#footnote-ref-4)