

ស្ត្រី នៅក្នុងរូបភាពនេះគឺយើងនិយាយអំពីការធ្វើទឹកគ្រឿង ។  
 ការធ្វើទឹកគ្រឿងនៅក្នុងរូបនេះជាមួយនឹងការធ្វើទឹកគ្រឿងបែបខ្មែររៀងខុសគ្នាបន្តិច ។  
 ដែលនៅក្នុងរូបភាពទី ១ យើងឃើញមានស្រ្តីម្នាក់ គាត់ចងសក់ឡើងទៅលើ គាត់ពាក់អាវសដៃខ្លី  
 និងគាត់ពាក់នូវក្រណាត់ ដែលជាក្រណាត់ចុងភៅ ភាគច្រើនចុងភៅពាក់នៅខាងមុខ  
 ដើម្បីការពារនៅពេលដែលគាត់កំពុងតែធ្វើម្ហូប អញ្ចឹងកុំឲ្យប្រឡាក់ខោអាវរបស់គាត់  
 អញ្ចឹងយើងឃើញស្រ្តីម្នាក់នោះ គឺគាត់ឈរនៅក្នុងចង្ក្រានបាយក្បែរតុមួយ ដែលនៅលើតុនោះ  
 យើងឃើញមានខ្លឹមសនិងខ្លឹមបារាំងជាច្រើនមើម និងនៅក្នុងដៃរបស់គាត់  
 គឺគាត់កំពុងតែបកខ្លឹមបារាំង ការបកខ្លឹមបារាំងពេលខ្លះរៀងពិបាកបន្តិច  
 ដោយសារតែខ្លឹមបារាំងអាចធ្វើឲ្យយើងក្រហាយភ្នែក និងអាចធ្វើឲ្យយើងហូរទឹកភ្នែក  
 ដូច្នោះយើងឃើញគាត់ យើងឃើញគាត់ដាក់ យើងឃើញគាត់យកខ្លឹមបារាំងនោះដាក់រៀងឆ្ងាយបន្តិច  
 ដាក់រៀងឆ្ងាយបន្តិច ដើម្បីនៅពេលដែលបកកុំឲ្យក្រហាយភ្នែក និងដើម្បីកុំឲ្យហូរទឹកភ្នែកផងដែរ ។  
 អញ្ចឹងគាត់កំពុងតែរៀបចំគ្រឿង ដើម្បីធ្វើ ដើម្បីធ្វើទឹកគ្រឿង ។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ២ រូបភាពទី ២ ក្រោយពេលដែលគាត់បកខ្លឹមបារាំង  
 និងខ្លឹមសនជាច្រើនមើមនៅលើតុនោះរួចរាល់ហើយ គាត់ក៏បានដាក់វាទៅមុំ  
 បន្ទាប់មកទៀតគាត់ក៏បាន បន្ទាប់មកទៀតគាត់ក៏បានយកម្ទេស គាត់ក៏បានយកម្ទេស  
 និងគាត់បានដកទងម្ទេសនៅខាងលើនោះចេញ ដកទងម្ទេសនៅខាងលើចេញ  
 បន្ទាប់មកគាត់ក៏បានយកកាំបិតមកហាន់វាជា ជា មកហាន់វាជាដុំជា ហាន់វាជាដុំតូចៗ  
 អញ្ចឹងយើងឃើញគាត់កាន់កាំបិតនៅក្នុងដៃរបស់គាត់ និងដៃម្ខាងទៀត ដៃខាង  
 អញ្ចឹងដៃខាងឆ្វេងគឺគាត់កាន់ម្ទេស ដៃខាងស្តាំគឺគាត់កាន់កាំបិតកំពុងតែហាន់ម្ទេសនោះជាតូច  
 កំពុងតែហាន់ម្ទេសនោះឲ្យតូចៗ កំពុងតែហាន់ម្ទេសនោះឲ្យតូចៗ  
 អញ្ចឹងប៉ុន្តែការហាន់នោះមិនជាតូចប៉ុន្មានទេ គ្រាន់តែកាត់ម្ទេសនោះពាក់កណ្តាលៗ  
 អញ្ចឹងដើម្បីងាយស្រួល ដើម្បីងាយស្រួលលាយគ្រឿងធ្វើទឹកគ្រឿង ។ អញ្ចឹងទឹកគ្រឿងគឺត្រូវការម្ទេស  
 ត្រូវការហ៊ីរ ប្រសិនបើអត់ហ៊ីរពេលខ្លះរសជាតិដូចជាមិនសូវឆ្ងាញ់  
 ដូច្នោះនៅពេលដែលធ្វើទឹកគ្រឿងយើងត្រូវការម្ទេស ។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ៣ រូបភាពទី ៣ ក្រោយពេលដែលគាត់ហាន់  
 ក្រោយពេលដែលគាត់បកខ្លឹមបារាំង និងហាន់ខ្លឹមបារាំងនោះ និងខ្លឹមសនោះរួចរាល់ហើយ  
 ជាមួយនឹងម្ទេសរួចរាល់ហើយ គាត់ក៏បានបើកចង្ក្រាន គាត់ក៏បានបើកចង្ក្រានហ្គោសរបស់គាត់  
 បន្ទាប់មកគាត់ក៏បានដាក់ខ្លះ គាត់ក៏បានដាក់ខ្លះ និងចាក់នូវ និងចាក់ម្ទេស និងចាក់ម្ទេស  
 និងខ្លឹមសនិងខ្លឹមបារាំងនោះ ដែលគាត់បានចិតនោះ គាត់ចាក់ចូលទៅក្នុងខ្លះនោះ ចាក់ចូលទៅ

ទៅក្នុងខ្លះនោះ ប៉ុន្តែគាត់អត់ចាក់ប្រេងឆាទេ ដោយសារតែ ការធ្វើបែបនេះគឺយើងហៅថារលីង រលីង អញ្ចឹងមានន័យថាយើងអត់ឆាទេ យើង យើងរលីងវា ដើម្បីឲ្យមាន ដើម្បីឲ្យវាមានក្លិនឈ្ងុយ អញ្ចឹងដើម្បីឲ្យវាមានក្លិនឈ្ងុយនៅពេលដែលយើងយកទៅបុកជាមួយនឹងទឹកគ្រឿង អញ្ចឹងយើងឃើញគាត់យកខ្លះដាក់នៅលើចង្ក្រានហ្គាស បន្ទាប់មកគាត់ចាក់ម្ទេស គាត់ចាក់ គាត់ចាក់ម្ទេស គាត់ចាក់ខ្លឹមស និងខ្លឹមបារាំងដែលគាត់បានចិតនោះរួចរាល់នោះ អញ្ចឹងគាត់ចាក់ចូលទៅក្នុងខ្លះដើម្បីរលីងវា ដើម្បីរលីងវាឲ្យមានក្លិនឈ្ងុយ ។ អញ្ចឹងយើងឃើញដៃគាត់ម្ខាងកាន់ដៃខ្លះ ដៃគាត់ម្ខាងទៀតគឺកាន់វែក គឺកាន់វែក ឬក៏ស្លាបព្រាដងវែងដើម្បីរលីងរបស់នៅក្នុងខ្លះទាំងអស់នោះ ។

បន្ទាប់មករូបភាពទី ៤ រូបភាពទី ៤ យើងឃើញខ្លឹមបារាំង ខ្លឹមស និង និង និង និងម្ទេស យើងឃើញគាត់រលីងមើលទៅល្មមហើយ អញ្ចឹងមានន័យថានៅពេលរលីងយើងត្រូវកូរវារហូត ប្រសិនបើយើងទុកវាចោលអត់កូរទេនឹងអាចធ្វើឲ្យ នឹងអាចធ្វើឲ្យខ្លោច ធ្វើឲ្យខ្លោច ប្រែពណ៌ទៅជាខ្មៅ និងមិនអាចញ៉ាំបានទេ និងមិនអាចញ៉ាំបានទេ ដូច្នោះនៅពេលដែលយើងរលីង យើងត្រូវកូរវារហូត យើងត្រូវកូរវារហូត និង និងយើងបើកភ្លើងល្មម ឬក៏បើកភ្លើងតិចៗ ដើម្បីការពារកុំឲ្យខ្លោចជ្រុល ដើម្បីការពារកុំឲ្យខ្លោចជ្រុល អញ្ចឹងយើងបើកភ្លើងល្មម បើកភ្លើងល្មមនិងកូរវារហូត អញ្ចឹងយើងឃើញខ្លឹម ខ្លឹមបារាំង ខ្លឹមស និងម្ទេសឈ្ងុយ និងឈ្ងុយ និងល្មមហើយ និងល្មមហើយ ។

បន្ទាប់មកទៀតយើងឃើញរូបភាពទី ៥ រូបភាពទី ៥ គាត់ក៏បាន គាត់ក៏បានលើកខ្លះចេញពីចង្ក្រានយក យកមកចាក់ចូលនៅក្នុងត្បាល់ យើងឃើញគាត់លើកខ្លះចេញពីចង្ក្រានដើម្បីចាក់ ដើម្បីចាក់នូវខ្លឹម នូវខ្លឹមស និងខ្លឹមបារាំង និងខ្លឹមស និងខ្លឹមបារាំង និងម្ទេសដែលគាត់បានរលីងនោះចាក់ចូលទៅក្នុងត្បាល់ យើងឃើញត្បាល់របស់គាត់គឺគាត់ប្រើសម្រាប់បុកវាឲ្យហួត ដើម្បី បុកវាឲ្យហួត ដើម្បីឲ្យមានក្លិនឈ្ងុយ និងដើម្បីឲ្យមានក្លិនឈ្ងុយ និងលាយជាមួយនឹងគ្រឿងផ្សេងៗទៀត ដើម្បីធ្វើជាទឹកគ្រឿង ។ អញ្ចឹងយើងឃើញក្រោយពេលដែលគាត់ចាក់ចូលទៅក្នុងត្បាល់ហើយ គាត់ក៏យកអង្រែ គាត់ក៏យកអង្រែ គាត់ក៏បានយកអង្រែមកបុក មកបុកគ្រឿងនៅក្នុងត្បាល់នោះ ដើម្បីបុកវាឲ្យហួត ដើម្បីបុកវាឲ្យហួត អញ្ចឹងយើងឃើញដៃគាត់ខាងស្តាំ<sup>1</sup>កាន់អង្រែ ដៃខាងឆ្វេង<sup>2</sup>គឺគាត់ទប់ក្បាលត្បាល់ ដើម្បីកុំឲ្យនៅពេលដែលគាត់បុក នៅពេលដែល កុំឲ្យ នៅពេលដែលគាត់បុកគ្រឿងនោះ កុំឲ្យគ្រឿងទាំងអស់នោះខ្ចាតចេញមកខាងក្រៅ

<sup>1</sup> This should rather be ខាងឆ្វេង

<sup>2</sup> And this should rather be ខាងស្តាំ

កុំឲ្យវាខ្ចាតចេញមកខាងក្រៅ ដូច្នោះគាត់ត្រូវទប់ ទប់វាខាងលើ ទប់ ទប់មាត់ខាងលើ ដើម្បីកុំឲ្យវាខ្ចាតចេញមកខាងក្រៅ អញ្ចឹងយើងឃើញគាត់កំពុងតែបុកវាឲ្យហួត ។

បន្ទាប់មកទៀតយើងឃើញរូបភាពទី ៦ រូបភាពទី ៦

ក្រោយពេលដែលគាត់បុកគ្រឿងនោះហួតហើយ គាត់ក៏បានយកខ្លះ គាត់ក៏បានយកខ្លះដាក់នៅលើចង្ក្រានហ្គាសម្តងទៀត ដាក់នៅលើចង្ក្រានហ្គាសម្តងទៀត បន្ទាប់មកគាត់ បន្ទាប់មកគាត់ចាក់ប្រេងបន្តិច និងគាត់បានដាក់ត្រីទៅក្នុងខ្លះ អញ្ចឹងគាត់កំពុងតែចៀនត្រី គាត់កំពុងតែចៀនត្រីដើម្បីយកត្រីនោះបុកលាយជាមួយនឹងគ្រឿង ដើម្បីធ្វើជាទឹកគ្រឿង ដើម្បីធ្វើ ធ្វើជាទឹកគ្រឿង អញ្ចឹងការចៀនត្រី ពេលខ្លះក៏យើងអត់បើកភ្លើងខ្លាំងដែរ ពីព្រោះនៅពេលដែលយើងបើកភ្លើងខ្លាំងអាចធ្វើឲ្យត្រីនោះគឺខ្លោច ឬក៏ពេលខ្លះអាចធ្វើឲ្យត្រីនោះនៅ ដោយសារតែយើងឃើញ ដោយសារតែ ដោយសារតែយើងឃើញនៅផ្នែកខាងក្រៅ នៅផ្នែកខាងក្រៅឆ្និន អញ្ចឹងយើងគិតថាប្រហែលជាផ្នែកខាងក្នុងក៏ឆ្និនដែរ ប៉ុន្តែពេលខ្លះនៅខាងក្រៅឆ្និន ប៉ុន្តែផ្នែកខាងក្នុងអត់ទាន់ឆ្និនទេ ដូច្នោះយើងការពារកុំឲ្យត្រីនោះនៅ ឬក៏ការពារកុំឲ្យត្រីនោះខ្លោចជ្រុល យើងត្រូវបើកភ្លើងល្មម យើងត្រូវបើកភ្លើងល្មម អញ្ចឹងយើងឃើញខ្លះនោះមើលទៅ យើងឃើញខ្លះដែលដាក់នៅលើចង្ក្រាននោះ មើលទៅដូចជាក្តៅ ដូចជាក្តៅ និងគាត់បានដាក់ត្រីនោះដើម្បីចៀន ដើម្បីចៀន ឬក៏បំពងបុកជាមួយនឹង បុកជាមួយនឹងគ្រឿងដែលគាត់បានរលឹងនោះ ។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ៧ រូបភាពទី ៧ ក្រោយពេលដែលគាត់ចៀនត្រីនោះឆ្និនហើយ អញ្ចឹងក្រោយពេលដែលគាត់ចៀនត្រីនោះឆ្និនហើយ គាត់ក៏បក គាត់ក៏បានបេះសាច់ត្រី គាត់ក៏បានបេះសាច់ត្រីជា ជាដុំតូចៗយកមកដាក់ក្នុងគ្រឿងដែលគាត់ដាក់នៅក្នុងត្បាលនោះ ដែលគាត់ដាក់នៅក្នុងត្បាលនោះ អញ្ចឹងយើង ត្រីក្រោយពេលដែលចៀន ឬក៏បំពងឆ្និនហើយ អញ្ចឹងយើងអត់ យើងអត់ដាក់វាទាំងមូលនៅក្នុងត្បាលនោះទេ ដោយសារតែត្រីគឺវាមានឆ្អឹង ដោយសារតែត្រីមានឆ្អឹង អញ្ចឹងយើងបេះយកតែសាច់របស់វា យើងបេះយកតែសាច់របស់វាជាដុំតូចៗដាក់នៅក្នុងត្បាលនោះ ដាក់នៅក្នុងត្បាលនោះដែល នៅក្នុងត្បាលនោះគឺមាន គឺមាន គឺមានខ្លឹមស ខ្លឹមបារាំង និងម្ទេសដែលគាត់បានរលឹង និងបុកវាយ៉ាងហួត អញ្ចឹងគាត់បានលាយជាមួយនឹងសាច់ត្រីនោះ បន្ទាប់មកគាត់ក៏បានយកអង្រែបុកវាម្តងទៀត ដើម្បីច្របល់សាច់ ដើម្បីច្របល់សាច់ត្រី និងគ្រឿងទាំងអស់នោះចូលឲ្យចូលគ្នា អញ្ចឹងយើងឃើញដៃខាងស្តាំរបស់គាត់កាន់អង្រែដដែល

<sup>3</sup> Again, this should rather be ខាងឆ្វេង

ដៃខាងឆ្វេង<sup>4</sup>គឺគាត់ដាក់នៅលើមាត់ត្បាល ដើម្បីបាំងកុំឲ្យនៅពេលដែលគាត់បុក  
 នៅពេលដែលគាត់បុកគ្រឿងផ្សំ និងត្រីនោះចូលគ្នា កុំឲ្យខ្ចាត ខ្ចាតចេញមកខាងក្រៅ  
 ឬកុំឲ្យខ្ចាតធ្លាក់ចេញមកខាងក្រៅ អញ្ចឹង[...]ការពារកុំឲ្យខ្ចាតធ្លាក់ចេញមកខាងក្រៅ ។  
 បន្ទាប់មកទៀតយើងឃើញនៅពេលដែលគាត់បុកវាលាយបញ្ចូលគ្នាហើយ គាត់ក៏យកទឹកត្រីដើម្បី  
 គាត់ក៏បានយកទឹកត្រីចាក់ចូលទៅក្នុងនោះបន្តិច ដើម្បីឲ្យវាមានរសជាតិ មានរសជាតិប្រែបន្តិច  
 ប៉ុន្តែអត់ប្រែខ្លាំងទេ អត់ប្រែខ្លាំងទេ គ្រាន់តែប្រែបន្តិច ឬក៏ល្មមនឹងរសជាតិដែលគាត់ចង់បាន  
 អញ្ចឹងយើងឃើញគាត់ចាក់ទឹកត្រីចូលទៅក្នុងត្បាលនោះដោយប្រុងប្រយ័ត្ន  
 ពីព្រោះពេលខ្លះប្រសិនបើគាត់ចាក់ជ្រុលអាចធ្វើឲ្យទឹកគ្រឿងរបស់គាត់ទៅជាប្រៃជ្រុល  
 និងអត់អាចញ៉ាំកើត ទៅជាប្រៃជ្រុល និងពិបាកញ៉ាំ ឬក៏ញ៉ាំអត់កើត ។  
 បន្ទាប់មកទៀតក្រោយពីគាត់ចាក់ទឹកត្រីហើយ គាត់ក៏បានយកក្រូចឆ្មារយកមកច្របាច់  
 ដើម្បីឲ្យវាមានរសជាតិប្រែបន្តិច និងមានរសជាតិជូរបន្តិច ហើរបន្តិច ដូច្នោះគឺវាមានរសជាតិឆ្ងាញ់  
 អញ្ចឹងយើងឃើញដៃរបស់គាត់ច្របាច់ក្រូចឆ្មារ យើងច្របាច់យកតែទឹករបស់វាទេ  
 យើងអត់ដាក់វាចូលក្នុងទាំងអស់ទេ អញ្ចឹងយើងគ្រាន់តែចិតក្រូចឆ្មារនោះជាចំណិតៗ  
 បន្ទាប់មកជាចំណិតតូចៗ ឬក៏ជាចំណិតល្មមមិនតូចពេក  
 អញ្ចឹងដើម្បីងាយស្រួលក្នុងការច្របាច់យកទឹករបស់វា ដើម្បីច្របាច់យកទឹករបស់វា ។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ៧ រូបភាពទី ៨ យើងឃើញ ក្រោយពេលដែលគាត់ដាក់ទឹកត្រី  
 ដាក់ក្រូច ច្របាច់ក្រូចឆ្មារ ចូលទៅក្នុងទឹកគ្រឿងគាត់ហើយ គាត់ក៏បានដាក់ស្ករ  
 ដើម្បីឲ្យវាមានរសជាតិផ្អែមបន្តិច ដើម្បីឲ្យវាមានរសជាតិផ្អែមបន្តិច បន្ទាប់មកក្រោយពីគាត់ដាក់ស្ករ  
 ប៉ុន្តែគាត់អត់ដាក់ស្ករប្រើនពេកទេ ពីព្រោះគាត់ខ្លាចផ្អែមជ្រុល ឬក៏ផ្អែមពេក អញ្ចឹងគាត់ដាក់ល្មម  
 បន្ទាប់មកទៀតក្រោយពេលដែលគាត់ដាក់ស្ករហើយ គាត់ក៏បានយកស្លាបព្រានោះ  
 យកកូនស្លាបព្រានោះ កូរ កូរវា ដើម្បីឲ្យវាចូលជាតិគ្នា ដើម្បីឲ្យវាចូលជាតិគ្នា  
 ពីព្រោះប្រសិនបើយើងអត់កូរទេអាច កន្លែងខ្លះគឺមានរសជាតិប្រែ កន្លែងខ្លះមានរសជាតិជូរ  
 និងកន្លែងខ្លះគឺមានរសជាតិផ្អែម ដូច្នោះធ្វើឲ្យទឹកគ្រឿងរបស់យើងអត់ឆ្ងាញ់  
 អញ្ចឹងដូច្នោះយើងឃើញគាត់ យើងឃើញគាត់ នៅពេលដែលដាក់គ្រឿងទាំងនោះអស់ហើយ  
 ក៏គាត់បានយកស្លាបព្រាមកកូរ ដើម្បីឲ្យចូលជាតិគ្នា ដើម្បីឲ្យទឹកគ្រឿងនោះមានរសជាតិ  
 មានរសជាតិឆ្ងាញ់ មានរសជាតិឆ្ងាញ់ ។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ៩ រូបភាពទី ៩ ក្រោយពេលដែលគាត់យកស្លាបព្រានោះកូរដើម្បីឲ្យ  
 ដើម្បីឲ្យគ្រឿងផ្សំដែលគាត់ដាក់[...] ដើម្បីឲ្យគ្រឿងផ្សំដែលគាត់[...] ដែលគាត់បានដាក់បញ្ចូលនោះ

<sup>4</sup> And this should rather be ខាងស្តាំ

ឲ្យមានរសជាតិ ឲ្យមានរសជាតិចូលគ្នា ឲ្យមានរសជាតិចូលគ្នា ដូច្នោះយើងឃើញគាត់ ដូច្នោះយើង  
នៅពេលដែលគាត់ដាក់ ដាក់គ្រឿងទាំងអស់នោះ និងកូរវារួចរាល់ហើយ គាត់ក៏បានជួសមកភ្នក់  
គាត់ក៏បានជួសមកភ្នក់ដើម្បីឲ្យដឹងថា តើទឹកគ្រឿងរបស់គាត់ស្ទើរអ្វី  
ឬទឹកគ្រឿងរបស់គាត់ត្រូវការថែមគ្រឿងផ្សំអីទៀតអត់ អញ្ចឹងនៅពេលដែលគាត់ភ្នក់  
អញ្ចឹងនៅពេលដែលគាត់ភ្នក់យើងឃើញទឹកមុខរបស់គាត់បង្ហាញថាទឹកគ្រឿងរបស់គាត់  
គឺមានរសជាតិល្មមនិងឆ្ងាញ់ មានរសជាតិល្មមនិងឆ្ងាញ់ ដូច្នោះមិនចាំបាច់  
ដូច្នោះមិនចាំបាច់ដាក់គ្រឿងអ្វីទៀតបន្ថែម បន្ថែមទេ ។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ១០ រូបភាពទី ១០ ក្រោយពេលដែលគាត់ភ្នក់  
អញ្ចឹងក្រោយពេលដែលគាត់ភ្នក់ និងទទួលយករសជាតិនោះហើយ ទទួលយករសជាតិនោះហើយ  
អញ្ចឹងគាត់ក៏បាន គាត់ក៏បានយកចាន គាត់ក៏បានយកចាននិង  
និងយកស្លាបព្រាជួសទឹកគ្រឿងនៅក្នុងត្បាល់នោះចូល ដាក់ចូលទៅក្នុងចាន  
ដាក់ចូលទៅក្នុងចានដើម្បីរៀបចំសម្រាប់ញ៉ាំ សម្រាប់រៀប ដើម្បីរៀបចំដាក់នៅលើតុសម្រាប់ញ៉ាំ  
អញ្ចឹងយើងឃើញដៃម្ខាងគឺគាត់កាន់ត្បាល់ ដៃម្ខាងទៀត គឺ គឺគាត់កាន់ស្លាបព្រា  
អញ្ចឹងគាត់ប្រើស្លាបព្រាជួស ជួសទឹកគ្រឿងដែលគាត់បានធ្វើនោះដាក់ចូលទៅក្នុងចាន  
ដាក់ចូលទៅក្នុងចាន ។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ១១ អញ្ចឹងគាត់បានលើកទឹកគ្រឿងនោះដាក់នៅលើតុជាមួយនឹងបន្លែ  
ជាមួយនឹងបន្លែ គាត់ដាក់នៅក្នុងចានមួយទៀត និងគាត់ជួសបាយមួយចាន ជួសបាយមួយចាន  
ដែលយើងឃើញ យើងឃើញមានផ្សែងហុយចេញមកខាងលើ  
អញ្ចឹងមានន័យថាទឹកគ្រឿងរបស់គាត់មើលទៅគឺ មើលទៅគួរឲ្យចង់ញ៉ាំជាមួយនឹងបាយក្តៅៗ  
និងបន្លែស្រស់ៗ ដែលដាក់នៅក្បែរទឹកគ្រឿងនោះ ។ អញ្ចឹងអាហារថ្ងៃនេះរបស់គាត់  
អាហារសម្រាប់ញ៉ាំនៅថ្ងៃនេះរបស់គាត់គឺការ គឺការបុកទឹកគ្រឿង គឺការបុកទឹកគ្រឿង  
ដែលមានរសជាតិ ដែលមានរសជាតិហ្នឹង ជាមួយនឹងបន្លែស្រស់ៗ និងបាយក្តៅមួយចាន  
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 និងយើងមានសណ្តែកដី មានសណ្តែកដី និងមានក្រូចឆ្មារ ឬក៏អំពិលទុំ ដើម្បីបន្ថែមរសជាតិទឹកគ្រឿងនោះឲ្យមានរសជាតិជួរវន្តិច និងយើងដាក់ទឹកត្រី ដាក់ស្ករ ដាក់សណ្តែកដី ដោយសណ្តែកដីនោះយើងលីងវាសិនដើម្បីឲ្យសណ្តែកដីនោះមានក្លិនឈ្ងុយ មានក្លិនឈ្ងុយ ។ អញ្ជឹងបន្ទាប់ពីយើងលីងសណ្តែកដីហើយ យើងបុកសណ្តែកដីនោះឲ្យហួតល្មម បន្ទាប់មកយើងលាយបញ្ចូលជាមួយនឹងទឹកគ្រឿងដែលយើងបានធ្វើនោះ អញ្ជឹងយើងអត់ប្រើត្បាល់បុកទេ យើងគ្រាន់តែយកសាច់ត្រីដាក់នៅក្នុងចាន ដាក់ប្រហុកដែលយើងចំហុយនោះ [យើងដាក់]ប្រហុកដែលយើងចំហុយនោះ ប៉ុន្តែយើងយកតែទឹករបស់វា មានន័យថាយើងលាយប្រហុកនោះ យើង យើងច្របល់ប្រហុកនោះ យើងយកតែទឹករបស់វាកុំឲ្យដោយឆ្អឹងត្រី កុំឲ្យដោយឆ្អឹងត្រី កុំឲ្យដោយឆ្អឹងត្រីប្រហុកនោះ បន្ទាប់មកយើងដាក់ស្ករ យើងដាក់ យើងដាក់ស្ករ យើងដាក់ យើងអាចប្រើអំបិល ឬក៏ប្រើក្រូចឆ្មារ និងយើងអាច យើងដាក់ យើងដាក់ដីបន្តិច ឬក៏យើងដាក់ ដាក់សណ្តែកដីដែលយើងបានលីងនោះ ដើម្បីឲ្យវាមានក្លិន ក្លិនឈ្ងុយ និងយើងញាំជាមួយនឹងបន្លែស្រស់ៗជាច្រើនមុខ អញ្ជឹងយើងញាំជាមួយនឹងបន្លែស្រស់ជាច្រើនមុខ អញ្ជឹងយើងឃើញការបុកទឹកគ្រឿងក្នុងរូបភាពនេះខុសពីបែបខ្មែរ ដោយសារតែបែបខ្មែរ គឺយើងស្ងោរត្រី និង នៅក្នុងរូបភាពនេះគឺ គឺយើងចៀន គឺយើងចៀន ឬក៏បំពង ចៀន ឬក៏បំពង និងនៅក្នុងរូបភាពនេះយើងប្រើខ្លឹមស ខ្លឹមបារាំង ខ្លឹមស ខ្លឹមបារាំង និងម្ទេស ប៉ុន្តែយើង យើងអត់ប្រើខ្លឹមស និងខ្លឹមបារាំងដាក់ចូលរលីងវា និងដាក់ចូលទៅក្នុងនោះទេ យើងអត់ប្រើវាទេ ប៉ុន្តែយើងគ្រាន់តែដាក់ម្ទេស អញ្ជឹងការបុកទឹកគ្រឿងនៅក្នុងរូបភាពនេះ និងបុកទឹកគ្រឿង និងការធ្វើទឹកគ្រឿងបែបខ្មែរយើងខុសគ្នា ប៉ុន្តែ ប៉ុន្តែខ្ញុំគិត ប៉ុន្តែខ្ញុំគិតថា រសជាតិគឺ ខ្ញុំគិតថារសជាតិគឺឆ្ងាញ់ដូចគ្នា រសជាតិគឺឆ្ងាញ់ដូចគ្នា គឺទៅតាមចំណង់ចំណូលចិត្តរបស់អ្នកញាំ អ្នកខ្លះគាត់ចូលចិត្តញាំបែបនេះ អ្នកខ្លះគាត់ចូលចិត្តញាំបែបនោះ អញ្ជឹងសរុប សរុបមកគឺ អញ្ជឹង នៅថ្ងៃនេះម្ហូបរបស់គាត់គឺ គាត់បានធ្វើការ គាត់បានធ្វើទឹកគ្រឿងបុកជាមួយនឹងទឹក គាត់បានធ្វើទឹកគ្រឿងបុកជាមួយនឹងបន្លែស្រស់ៗជាច្រើនមុខ និងបាយក្តៅដែលគាត់បានរៀបចំដាក់នៅលើតុ ។