

ស្លៀក នៅក្នុងរូបភាពនេះគឺយើងនឹងនិយាយអំពីមុខម្ហូប
អញ្ជឹងមុខម្ហូបដែលយើងយកមកនិយាយនៅក្នុងថ្ងៃនេះ គឺយើងនិយាយអំពីបុកត្រីឆ្អើរ
ឬក៏បុកត្រីចៀន អញ្ជឹងមុខម្ហូបគឺប្លែកៗទៅតាមតំបន់នីមួយៗ ក៏ដូចជាទៅតាមប្រទេសនីមួយៗ
ហើយដោយឡែកមុខម្ហូបបុកត្រីឆ្អើរ ឬក៏បុកត្រីចៀននេះ
គឺជាមុខម្ហូបមួយដែលប្រជាជនកម្ពុជាចូលចិត្តធ្វើផងដែរ ដោយសារវាងាយធ្វើ និងមានរសជាតិឆ្ងាញ់
អញ្ជឹងយើងក្រឡេកមកមើលរូបភាពទាំងអស់គ្នាតែម្តង

នៅក្នុងរូបភាពទី ១ រូបភាពទី ១ យើងឃើញមាននារីម្នាក់ ឬក៏ស្រ្តីម្នាក់
ដែលគាត់មើលទៅមានអាយុប្រហែលជា ៤៥ ឆ្នាំ អញ្ជឹងគាត់មានវ័យរាងចំណាស់បន្តិច
យើងឃើញគាត់កំពុងតែឈរនៅក្នុងផ្ទះបាយ បាទ យើងឃើញគាត់ឈរនៅក្នុងផ្ទះបាយ
ដោយសារតែយើងឃើញគាត់កំពុងតែកាន់ខ្នឹម ហើយបកខ្នឹម អញ្ជឹងនារីម្នាក់នោះ គាត់មានសក់ខ្មៅ
សក់គាត់ប្លែងឡើងទៅលើ អញ្ជឹងបានន័យថាពេលធ្វើម្ហូប គាត់មិនទម្លាក់សក់នោះទេ
ព្រោះថាប្រសិនបើគាត់ទម្លាក់សក់អាចរញ្ជើរញ្ជើ សក់គាត់អាចរញ្ជើរញ្ជើ
ហើយអាចធ្លាក់ចូលនឹងមុខម្ហូបបាន អញ្ជឹងវាធ្វើឲ្យគ្មានអនាម័យ
ដូច្នេះហើយគាត់ត្រូវតែចងសក់គាត់ឲ្យមានសណ្តាប់ធ្នាប់ ជាក់ស្តែងនៅក្នុងរូបភាពនេះ
នៅពេលដែលគាត់កំពុងធ្វើម្ហូប គាត់បានចងសក់គាត់ប្លែងឡើងទៅលើ
ហើយគាត់បានពាក់អៀមមួយពណ៌ខៀវ និងពាក់អាវសដៃខ្លី អញ្ជឹងគាត់
ដោយសារតែគាត់ពាក់អាវស ហើយធ្វើម្ហូប ដូច្នេះគាត់ត្រូវតែពាក់អៀម
ព្រោះថាប្រសិនបើមិនពាក់អៀមនោះទេ អាចនឹងម្ហូបខ្មាតប្រឡាក់អាវសរបស់គាត់បាន
អញ្ជឹងនៅពេលដែលគាត់ពាក់អៀមទៅ គឺនៅពេលដែលប្រឡាក់ គឺប្រឡាក់អៀម
អញ្ជឹងមិនប្រឡាក់ដល់អាវនោះទេ អៀមគឺជាក្រណាត់មួយផ្ទាំង ដែលយើងចងនៅខាងមុខ
ដើម្បីការពារកុំឲ្យយើងប្រឡាក់នៅពេលដែលយើងជូតផ្ទះ បោសផ្ទះ ឬក៏ធ្វើម្ហូបជាដើម
អញ្ជឹងរូបភាពនេះ ស្រ្តីម្នាក់នេះ គាត់កំពុងតែធ្វើម្ហូប គឺធ្វើម្ហូបបុកត្រីឆ្អើរ ឬក៏បុកត្រីអាំង
អញ្ជឹងគាត់កំពុងតែនៅក្នុងផ្ទះបាយ ហើយដៃរបស់គាត់កំពុងតែបកខ្នឹម អញ្ជឹងនៅក្នុងមុខម្ហូបនេះ
គឺយើងឃើញថាមានគ្រឿងផ្សំ ដូចជាខ្នឹម មានដូចជាម្ទេសជាដើម អញ្ជឹងនៅក្នុងរូបភាពនេះ
យើងឃើញមានខ្នឹមជាច្រើនលើតុ ដែលមានដូចជាខ្នឹមស និងខ្នឹមក្រហម ខ្នឹមគឺមានច្រើនប្រភេទ
មានដូចជាខ្នឹមស ខ្នឹមក្រហម ខ្នឹមបារាំងជាដើម អញ្ជឹង ប៉ុន្តែនៅក្នុងមុខម្ហូបបុកត្រីឆ្អើរ
គឺយើងមិនប្រើប្រាស់ខ្នឹមបារាំងនោះទេ គឺយើងប្រើប្រាស់តែខ្នឹមសនិងខ្នឹមក្រហម
ដូចជានៅក្នុងរូបភាពនេះគឺខ្នឹមសគឺមានក្លែបៗ ឬក៏យើងហៅថាកំពឹស អញ្ជឹងមួយផ្លែ មួយមើម
ខ្នឹមគឺយើងហៅថាមើម មើមវាមានច្រើនក្លែប អញ្ជឹងខ្នឹមមួយមើមគឺមានច្រើនក្លែប ឬច្រើនកំពឹស
អញ្ជឹងហើយយើងត្រូវបកសំបកវាចេញ ដោយយកតែសាច់ខាងក្នុងប៉ុណ្ណោះ

ដោយសារតែខ្លឹមយើងមិនញាំទាំងសំបកនោះទេ គឺយើងញាំតែសាច់
 ហើយខ្លឹមគឺមានរសជាតិយើងហៅថាហាងៗ ឬក៏ក្រពុលបន្តិចនៅពេលដែលវានៅ
 អញ្ចឹងយើងពិបាកញាំខ្លឹមបន្តិចនៅពេលដែលខ្លឹមនៅនៅគឺយើងញាំពិបាកញាំ ប៉ុន្តែមានអ្នកខ្លះ
 គាត់ចូលចិត្តញាំខ្លឹមនៅផងដែរ គឺមាន គឺវាមានរសជាតិរាងក្រពុល និងហ៊ឹរៗបន្តិច ទាំងខ្លឹមស
 ទាំងខ្លឹមក្រហម ហើយពេលខ្លះប្រសិនបើយើងបកខ្លឹម គឺអាចធ្វើឲ្យយើងហូរទឹកភ្នែកបាន
 ដោយសារតែជាតិនៅក្នុងខ្លឹមនោះ គឺហូរ គឺហុយ ឬក៏ផ្សែងចេញមកប៉ះភ្នែករបស់យើង
 អាចធ្វើឲ្យយើងយំ ឬក៏ហូរទឹកភ្នែកបាន នៅពេលដែលយើងបកខ្លឹម អញ្ចឹងក្នុងរូបភាពនេះ
 គឺស្ត្រីម្នាក់នោះ គាត់បានបកខ្លឹម គាត់កំពុងតែបកខ្លឹមក្រហម ដែលខ្លឹមនោះគឺមានជាច្រើននៅលើតុ
 ហើយគាត់កំពុងតែបកម្តងមួយៗដើម្បីធ្វើម្ហូប ។

ចូលមកដល់រូបភាពទី ២ នៅក្នុងរូបភាពទី ២ យើងឃើញថា បន្ទាប់ពីគាត់បកខ្លឹមរួចហើយ
 យើងឃើញនៅក្នុងរូបភាពនេះ គាត់កំពុងតែហាន់បកម្ទេសទៀត អញ្ចឹងរូបភាពទី ២
 គឺមានចែកចេញជាពីរ គឺរូបភាពនៅខាងឆ្វេងដៃ គឺគាត់កំពុងតែដកទងម្ទេសចេញ
 អញ្ចឹងជាទូទៅផ្ទៃម្ទេសនៅពេលដែលយើងទិញមកពីផ្សារ ឬក៏យើងបេះមកពីដើម
 គឺវាតែងតែជាប់ទងម្ទេសជាក់ជាពុំខាន ដូច្នោះហើយដើម្បីធ្វើម្ហូប យើងត្រូវតែ ឬក៏ដាក់ក្នុងទឹកត្រី
 យើងត្រូវតែដកទងម្ទេសចេញ អញ្ចឹងជាទូទៅម្ទេសគឺមានពណ៌ក្រហម ម្ទេសទុំ
 ម្ទេសទុំគឺមានពណ៌ក្រហម រីឯម្ទេសខ្លីគឺមានពណ៌បៃតង ហើយនៅពេលដែលយើងបេះ
 គឺយើងតែងតែឃើញទងពណ៌បៃតងមួយនៅជាប់នឹងគល់ម្ទេស និងគល់ផ្លែម្ទេស
 ដូចជាម្ទេសក្រហមនៅក្នុងរូបភាពនេះ គឺមានទងពណ៌បៃតង ដែលនៅជាប់គល់ម្ទេស
 អញ្ចឹងមុននឹងពេលដែលយើងអាចយកទៅធ្វើម្ហូបបាន យើងត្រូវតែដកទងពណ៌បៃតងចេញ
 ព្រោះថាម្ទេសយើងអត់ញាំទាំងទងពណ៌បៃតងនោះទេ គឺយើងញាំតែផ្លែតែប៉ុណ្ណោះ
 ដែលម្ទេសគឺមានរសជាតិហ៊ឹរ អញ្ចឹងសម្រាប់អ្នកដែលចូលចិត្តហ៊ឹរទើបគាត់ញាំម្ទេស
 ចំណែកអ្នកដែលមិនចូលចិត្តរសជាតិហ៊ឹរនោះទេ គឺមិន គេមិនញាំនោះទេ
 ព្រោះថានៅពេលដែលហ៊ឹរ អាចធ្វើឲ្យគេពិបាកញាំអាហារផ្សេងទៀត
 ហើយអាចធ្វើឲ្យគេបែកញើសបាន អញ្ចឹងប្រសិនបើគេអត់ចូលចិត្តម្ទេស គេអត់ញាំម្ទេសទេ
 នៅក្នុងរូបភាពនេះ គឺគាត់កំពុងតែដកទងម្ទេសចេញពីម្ទេស ដើម្បីយកទៅធ្វើម្ហូប ចំណែករូបភាពទី
 ២ ដដែល ហើយនៅខាងស្តាំដៃ យើងឃើញថាសុទ្ធតែជាម្ទេសនៅលើតុ ប៉ុន្តែម្ទេសទាំងនោះ
 គឺគាត់បានដកទងចេញអស់ហើយ បានន័យថាម្ទេសនៅក្នុងរូបភាពនេះគឺអត់មានទងទៀតទេ
 គឺគាត់បានដកចេញរួចហើយ អញ្ចឹងគាត់ក៏ហាន់ម្ទេសនោះជាពីរ អញ្ចឹងនៅក្នុងការធ្វើម្ហូប
 គឺយើងហាន់ម្ទេសជាតូច ជាដុំតូចៗក៏បាន ជាហាន់ជាពីរក៏បានតាមចំណង់ចំណូលចិត្ត
 ប្រសិនបើយើងហាន់ជាដុំតូចៗនោះវាអាចនឹងហ៊ឹរខ្លាំង

ប៉ុន្តែប្រសិនបើយើងហាន់ធំៗគឺវាមិនសូវហ៊ឺរនោះទេ អញ្ចឹងនៅក្នុងរូបភាពនេះ គឺគាត់ហាន់ម្ដេសជាដុំជាពីរៗ អញ្ចឹងម្ដេសមួយក៏កាត់ជាពីរកំណាត់ បីកំណាត់ គឺនៅសល់វែងៗដែរ អញ្ចឹងម្ដេសគឺយើងមិនមែនប្រើសម្រាប់តែធ្វើម្ហូបនោះទេ ពេលខ្លះយើងអាចដាក់លាយជាមួយទឹកត្រី ដើម្បីឲ្យមានរសជាតិហ៊ឺរ ក៏យើងអាចញ៉ាំឆ្ងាញ់ដែរ អញ្ចឹងម្ដេសគឺ នៅពេលដែលអ្នកណាដែលចង់ញ៉ាំរបស់ហ៊ឺរ គឺគេអាចលាយម្ដេសទៅគ្រប់មុខម្ហូប ម្ដេសគឺលាយ អាចលាយបានគ្រប់មុខម្ហូប ហើយធ្វើឲ្យរសជាតិម្ហូបកាន់តែហ៊ឺរ និងមានរសជាតិឆ្ងាញ់ ប្រសិនបើយើងចូលចិត្តម្ដេស។

ចូលដល់រូបភាពទី ៣ នៅក្នុងរូបភាពទី ៣ បន្ទាប់ពីគាត់ហាន់ម្ដេសនិងបកខ្ទឹមរួចរាល់ហើយ គាត់ក៏យកខ្ទឹមនិងម្ដេសទាំងនោះមកលីងនៅលើខ្លះ អញ្ចឹងគ្រឿងក្រៅ នៅពេលដែលយើង មុននឹងយើងធ្វើម្ហូបបុកត្រីឆ្អើរ ឬក៏បុកត្រីអាំងនេះ យើងត្រូវតែលីងគ្រឿងផ្សំ ដូចជាម្ដេស និងខ្ទឹមជាមុនសិន ហើយការលីងនោះ គឺយើងមិនត្រូវប្រើខ្លាញ់នោះទេ យើងមិនប្រើខ្លាញ់ឬប្រេងឆនោះទេ អញ្ចឹងយើងគ្រាន់តែដាក់ខ្ទឹមនិងម្ដេសចូលទៅក្នុងខ្លះឆា ហើយដាក់ទៅលើភ្លើង នោះយើងអាចលីងបានតែម្ដង ដោយមិនប្រើខ្លាញ់ឬប្រេងឆនោះទេ នៅក្នុងរូបភាពនេះយើងឃើញថា ស្ត្រីចំណាស់ម្នាក់នោះ គាត់បានដាក់ខ្ទឹម ខ្ទឹមស ខ្ទឹមក្រហម និងម្ដេសដែលហាន់រួច ចូលទៅក្នុងខ្លះទាំងអស់ បន្ទាប់មកគាត់យកខ្លះនោះទៅដាំនៅលើចង្ក្រាន ហើយគាត់បើកភ្លើងចង្ក្រានបន្តិច គឺបន្ទាប់មកគាត់យកវែកឆាមួយដើម្បីច្របល់ ដើម្បីឲ្យខ្ទឹមស ខ្ទឹមក្រហម និងម្ដេសនោះ គឺទទួលបានកម្ដៅក្ដៅសព្វ និងបានលីងបានឈ្ងុយ អញ្ចឹងខ្ទឹមលីងគឺមាន មានក្លិនឈ្ងុយ ប៉ុន្តែក្នុងការលីងយើងអត់ប្រើភ្លើងខ្លាំងនោះទេ គឺយើងប្រើភ្លើងតិចៗល្មម ព្រោះថាយើងលីងអត់ប្រើខ្លាញ់ ឬក៏អត់ប្រើប្រេងឆា អញ្ចឹងប្រសិនបើយើងប្រើភ្លើងខ្លាំងពេក វាអាចនឹងខ្លោច វាអាចនឹងខូចខ្លះ ហើយនឹងអាច នឹងខ្លោចខ្ទឹម អាចខ្លោចម្ដេសបាន ដូច្នេះនៅក្នុងរូបភាពនេះ គឺគាត់លីងដោយប្រើភ្លើងល្មមៗតិចៗតែប៉ុណ្ណោះ។

បន្ទាប់មកទៀតនៅក្នុងរូបភាពទី ៤ នៅក្នុងរូបភាពទី ៤ យើងឃើញថា បន្តិចក្រោយមក ខ្ទឹម ខ្ទឹមស ខ្ទឹមក្រហម និងម្ដេសនោះ ក៏បានឆ្អិន ឬក៏មានក្លិនឈ្ងុយ ទៅតាមអ្វីដែលគាត់ចង់បាន អញ្ចឹងខ្ទឹមសនិងខ្ទឹមក្រហម គឺមិនបាច់ឆ្អិនពេកនោះទេ ទាំងម្ដេសក៏ដោយ គឺគាត់លីង គឺគាត់គ្រាន់តែចង់បានក្លិនវាតែប៉ុណ្ណោះ អញ្ចឹងប្រសិនបើយើងអត់លីងទេ គឺខ្ទឹមស ខ្ទឹមក្រហម និងម្ដេសនោះ គឺមិនមានក្លិនអ្វីនោះទេ អញ្ចឹងគាត់ត្រូវតែលីង ដើម្បីឲ្យវាមានក្លិនឈ្ងុយ ជាក់ស្ដែងនៅក្នុងរូបភាពនេះ យើងឃើញថា បន្ទាប់ពីលីងរួច គឺខ្ទឹមនិងម្ដេសនោះ គឺហុយផ្សែងចេញ ដែលយើងឃើញថា ផ្សែងនោះគឺជាក្លិនរបស់វា អញ្ចឹងក្លិនវាគឺឈ្ងុយ ហើយធ្វើឲ្យយើងចង់ញ៉ាំ ម្យ៉ាងវិញទៀតនៅពេលដែលយើងលីងហើយ គឺខ្ទឹមគឺអាច យើងអាចញ៉ាំបានដោយស្រួល

មិនមានក្លិនក្រពុលទៀតទេ អញ្ចឹងមុនពេលដែលយើងលីង ខ្លឹមគឺមានក្លិនក្រពុល ក៏ប៉ុន្តែបន្ទាប់ពីយើងលីងរួច គឺវាលែងមានក្លិនក្រពុលហើយ ប៉ុន្តែគឺវាល្អឃ្នា ។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ៥ រូបភាពទី ៥ គឺយើងឃើញមានរូបភាពពីរ នៅក្នុងរូបភាពទី ៥ នេះ ដែលរូបភាពនៅខាងឆ្វេងដៃ យើងឃើញថា បន្ទាប់ពីគាត់លីងខ្លឹមស ខ្លឹមក្រហម និងម្ទេសរួចរាល់ហើយ គាត់ក៏បានយកខ្លះនោះមកចាក់ខ្លឹមនិងម្ទេសទាំងនោះចូលទៅក្នុងត្បាល់មួយ អញ្ចឹងឆ្នាំងដែលសម្រាប់នា សម្រាប់លីង យើងហៅថាឆ្នាំងខ្លះ ហើយចំណែកឯត្បាល់ គឺយើងប្រើសម្រាប់បុកគ្រឿង អញ្ចឹងគាត់យកគ្រឿង គ្រឿងផ្សំ យើងអាចហៅថាខ្លឹមនិងម្ទេសនោះ យើងអាចហៅថាគ្រឿងផ្សំក៏បាន អញ្ចឹងគាត់យកគ្រឿងផ្សំទាំងអស់ចាក់ចូលទៅក្នុងត្បាល់មួយ ដែលត្បាល់គឺយើងប្រើប្រាស់សម្រាប់បុកគ្រឿងផ្សេងៗ ដោយប្រើត្បាល់ យើងប្រើជាមួយនឹងអង្កែប អញ្ចឹងត្បាល់គឺមានរាងមូល មានរាងមូល ហើយមានប្រហោងកណ្តាល ហើយពុំមានមាត់លើបិទជិតនោះទេ គឺចំហមាត់លើ ហើយមានប្រហោងមួយ សម្រាប់ដាក់គ្រឿងចូលទៅក្នុង ហើយអង្កែបគឺជាដុំឈើ ឬក៏ដុំថ្មមួយ ដែលមានរាងមូលទ្រវែង អញ្ចឹងអង្កែបគឺមានរាងវែងបន្តិច ហើយតូចជាងត្បាល់ អញ្ចឹងគេយកអង្កែបដើម្បីបុកគ្រឿង ដែលនៅក្នុងត្បាល់ ដាក់ស្តែងនៅក្នុងរូបភាពនេះ យើងឃើញមានត្បាល់មួយ ដែលត្បាល់នោះពណ៌រាងប្រផេះ ហើយមានអង្កែបមួយ ដែលផ្តេកនៅក្បែរត្បាល់នោះ អញ្ចឹងគាត់ចាក់គ្រឿងចូលទៅក្នុងត្បាល់ ហើយយកអង្កែបដើម្បីបុកគ្រឿង បន្ទាប់មកយើងមើលរូបភាពនៅខាងស្តាំដៃ នៅក្នុងរូបភាពទី ៥ ដដែល នៅក្នុងរូបភាពខាងស្តាំដៃ គឺយើងឃើញថា បន្ទាប់ពីគាត់ចាក់គ្រឿងគ្រៅ ឬក៏គ្រឿងផ្សំចូលទៅក្នុងត្បាល់រួចហើយ គាត់ក៏យកអង្កែបមកបុកគ្រឿងទាំងនោះ អញ្ចឹងនៅក្នុងរូបភាពនេះ យើងឃើញថា ដៃម្ខាងរបស់គាត់កំពុងតែកាន់អង្កែបដើម្បីបុកគ្រឿង ហើយដៃម្ខាងទៀតគាត់ខ្ទប់មាត់ត្បាល់ អញ្ចឹងគាត់បុកបណ្តើរ ខ្ទប់មាត់ត្បាល់បណ្តើរ ព្រោះថានៅពេលដែលគាត់បុកបណ្តើរ មិនបានខ្ទប់មាត់ត្បាល់នោះទេ គ្រឿងអាចខ្ចាតចេញពីត្បាល់ ហើយខ្ចាតចេញក្រៅ ដូច្នោះគាត់ត្រូវខ្ទប់មាត់ត្បាល់ ដើម្បីកុំឲ្យគ្រឿងខ្ចាតចេញក្រៅ ជាធម្មតានៅពេលដែលយើងបុកគ្រឿងនៅក្នុងត្បាល់ គ្រឿងតែងតែលោត ឬក៏ខ្ចាតចេញ អញ្ចឹងប្រសិនបើយើងមិនខ្ទប់ដៃ វាអាចខ្ចាតចេញច្រើន ដូច្នោះគ្រឿងដែលខ្ចាតចេញ យើងមិនប្រមូលដាក់ក្នុងត្បាល់វិញទេព្រោះថាវាប្រឡាក់ជូលី ឬក៏ប្រឡាក់ដី អញ្ចឹងវាមិនស្អាតនោះទេ ដូច្នោះយើងត្រូវតែខ្ទប់វាកុំឲ្យវាខ្ចាតចេញច្រើនពេក ដូច្នោះហើយប្រសិនបើយើងខ្ទប់ គឺវាមិនខ្ចាតចេញ អញ្ចឹងយើងអាចប្រើប្រាស់គ្រឿងនោះបានច្រើន អញ្ចឹងរូបភាពហ្នឹង គឺគាត់កំពុងតែបុកគ្រឿងនៅក្នុងត្បាល់ ដើម្បីយកទៅធ្វើម្ហូប ហើយគ្រឿងដែលបុកចូលគ្នា គឺនៅពេលដែលបុកគឺវាម៉ដ្ឋ អញ្ចឹងបានន័យថាម្ទេស ខ្លឹម ដែលគាត់បុកចូលគ្នាអម្បាញ់មិញ

ដែលគាត់លឹងអម្បាញ់មិញ គឺគាត់យកទៅបុកទាំងអស់ អញ្ចឹងគ្រឿងផ្សំទាំងនោះគឺលែង
យើងលែងស្គាល់ជារូបរាងអ្វីទៀតហើយ នៅពេលដែលគាត់បុករួច
គឺគ្រឿងគ្រៅទាំងនោះម៉ដ្ឋចូលគ្នាទាំងអស់ អញ្ចឹងយើងមិនអាចបែងចែកថា អ្វីជាម្ទេស អ្វីជាខ្ទឹម
នោះទេ ព្រោះថាទាំងពណ៌ ទាំងសាច់របស់វា គឺលាយចូលគ្នាទាំងអស់ បានន័យថាវាម៉ដ្ឋ
ហើយចូលគ្នាទាំងអស់តែម្តង ។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ៦ រូបភាពទី ៦ យើងឃើញថា បន្ទាប់ពីគាត់បុកគ្រឿងរួចរាល់ហើយ
គាត់ក៏បានយកត្រីមកដាក់ក្នុងខ្លះ ហើយចៀនត្រីម្តងទៀត អញ្ចឹងខ្លះដដែល
គាត់បានយកត្រីមកចៀន ប៉ុន្តែគាត់ចៀនត្រីគឺគាត់ប្រើខ្លាញ់បន្តិច
ហើយនិងបើកភ្លើងល្មមៗដូចការគាត់លឹងគ្រឿងផ្សំដែរ ព្រោះថាប្រសិនបើយើងមិនប្រើខ្លាញ់
ឬប្រេងឆា ដើម្បីចៀនត្រីនោះទេ ត្រីអាចនឹងខ្លោច ព្រោះថាយើងមិនអាចចៀនត្រី
ដែលមិនប្រើប្រេងឆានោះទេ ព្រោះសាច់ត្រីអាចស្អិត ជាប់ទៅនឹងឆ្នាំងខ្លះបាន
ដូច្នោះយើងត្រូវប្រើប្រាស់ប្រេងឆា ឬក៏ខ្លាញ់ដើម្បីឲ្យវាមានសភាពរអិល
អញ្ចឹងយើងប្រើប្រេងឆាដើម្បីចៀនត្រីគឺធ្វើឲ្យវារអិល ដើម្បីកុំឲ្យជាប់ខ្លះ
នៅក្នុងរូបភាពនេះគឺគាត់ចៀនត្រី ដោយប្រើភ្លើងល្មម តិចៗល្មមៗ ដើម្បីកុំឲ្យខ្លោច
អញ្ចឹងគាត់ប្រើប្រាស់ខ្លះដដែលដើម្បីចៀនត្រី ដែលប្រើប្រេងឆា ឬក៏ខ្លាញ់បន្តិចបន្តួច ។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ៧ នៅក្នុងរូបភាពទី ៧ យើងឃើញថា
មានរូបភាពចំនួនបួននៅក្នុងរូបភាពទី ៧ នេះ ដោយរូបភាពនៅខាងឆ្វេងគេបង្អស់
គឺយើងឃើញត្រីដែលឆ្អិន អញ្ចឹងនៅពេលដែលគាត់ចៀនត្រី ឬក៏ឆ្អិនត្រីរួចហើយ
គាត់យកត្រីដែលឆ្អិននោះមកបេះសាច់ត្រីចេញ អញ្ចឹងគាត់អត់យក[...]ទាំងឆ្អឹងនោះទេ
គាត់បេះតែសាច់ត្រីតែប៉ុណ្ណោះ ដោយសាច់ត្រីដែលគាត់បេះហើយ គឺគាត់ដាក់ក្នុងត្បាល់
ដែលមានគ្រឿងផ្សំរួចជាស្រេចនោះ អញ្ចឹងគាត់បានបេះសាច់ត្រីចេញពីខ្លួនត្រី ចេញពីក្បាលត្រី
និងចេញពីកន្ទុយត្រី ប៉ុន្តែគាត់មិនយកឆ្អឹងនោះទេ ដោយគាត់បេះយកឆ្អឹងចេញ
ព្រោះថានៅពេលដែលយើងបុក ប្រសិនបើយើងយកទាំងឆ្អឹង គឺអាចធ្វើឲ្យយើងស្លាក់ឆ្អឹងបាន
អញ្ចឹងនៅពេលដែលគាត់ដាក់ទាំងឆ្អឹង គឺអាចធ្វើឲ្យគាត់ស្លាក់ឆ្អឹងនៅពេលដែលញ៉ាំ
ដូច្នោះហើយយើងមិនត្រូវដាក់ទាំងឆ្អឹងនោះទេ គឺគ្រាន់តែយើងបេះសាច់ត្រីចេញពីឆ្អឹង
ហើយយើងដាក់ក្នុងត្បាល់វាជាការស្រេច អញ្ចឹងនៅក្នុងរូបភាពនេះ
គាត់បានបេះសាច់ត្រីចេញពីខ្លួនរបស់ត្រី ដោយមិនឲ្យជាប់ឆ្អឹងនោះទេ
បន្ទាប់មកគាត់យកសាច់ត្រីដែលបេះរួច ដាក់ចូលទៅក្នុងខ្លះ ដាក់ចូលទៅក្នុងត្បាល់
ដែលគាត់មានដាក់គ្រឿងផ្សំ ដូចជាខ្ទឹម ដូចជាម្ទេស ដែលបុករួចរាល់នោះ

គាត់ដាក់ចូលសាច់ត្រីទៅបន្ថែមទៀត អញ្ជឹងនៅក្នុងរូបភាពនេះ គឺគាត់បេះសាច់ត្រី
 ដាក់ចូលទៅក្នុងត្បាល់ដែលមានគ្រឿងផ្សំ បន្ទាប់មកទៀត រូបភាពនៅបន្ទាប់
 រូបភាពនៅខាងស្តាំដៃបន្ទាប់ គឺយើងឃើញថា បន្ទាប់ពីគាត់បេះសាច់ត្រីដាក់ចូលក្នុងត្បាល់ហើយ
 គាត់ក៏បានយកអង្រែមកបុកសាច់ត្រីនោះបញ្ចូលគ្នាជាមួយគ្រឿង
 អញ្ជឹងគាត់យកអង្រែមកបុកម្តងទៀត ដោយម្តងនេះ គឺគាត់បុកទាំងសាច់ត្រី
 បុកទាំងគ្រឿងបញ្ចូលគ្នាតែម្តង អញ្ជឹងគាត់ធ្វើដូចពីមុនដែរ ដោយគាត់យកដៃម្ខាងកាន់អង្រែបុក
 និងដៃម្ខាងទៀតខ្ទប់លើមាត់ត្បាល់ ដើម្បីកុំឲ្យខ្ចាតសាច់ត្រីនិងគ្រឿងផ្សំចេញ ដូច្នោះគាត់បុកបណ្តើរ
 ខ្ទប់ត្បាល់បណ្តើរ ដើម្បីកុំឲ្យខ្ចាតសាច់ចេញ បន្ទាប់មកទៀត រូបនៅស្តាំដៃបន្ទាប់ រូបនៅស្តាំដៃបន្ទាប់
 គឺគាត់កំពុងតែដាក់ទឹកត្រីចូល អញ្ជឹងជាធម្មតាត្រីចៀន ឬក៏ត្រីអាំង ឬក៏ត្រីឆ្អើរ
 ដែលយកមកធ្វើមុខមួយនេះ គឺមិនមានរសជាតិនោះទេ គឺវាសាប
 ដូច្នោះហើយគាត់ត្រូវបន្ថែមទឹកត្រីបន្តិច ដើម្បីឲ្យវាមានរសជាតិប្រៃ អញ្ជឹងនៅក្នុងរូបភាពនេះ
 គឺគាត់បន្ថែមទឹកត្រី ចូលទៅក្នុងត្បាល់ ដែលគាត់កំពុងតែបុកគ្រឿង លាយជាមួយនឹងសាច់ត្រី
 ដើម្បីឲ្យវាមានរសជាតិប្រៃបន្តិច អញ្ជឹងប្រសិនបើយើងចូលចិត្តរសជាតិប្រៃខ្លាំង
 យើងអាចដាក់ទឹកត្រីច្រើន ក៏ប៉ុន្តែប្រសិនបើយើងមិនសូវចូលចិត្តរសជាតិប្រៃខ្លាំងទេ
 យើងដាក់ទឹកត្រីតែល្មមតែប៉ុណ្ណោះ ល្មមនូវអ្វីដែលយើងចង់បាន អញ្ជឹងរូបភាពនេះ
 គឺគាត់ចាក់ទឹកត្រីចូលទៅក្នុងត្បាល់ តាមអ្វីដែលគាត់ចង់បាន ។
 បន្ទាប់មករូបភាពចុងក្រោយគេបង្អស់នៅក្នុងរូបភាពទី ៧ នេះ គឺគាត់បន្ថែមក្រូចឆ្មារ
 អញ្ជឹងមុខមួយបុកត្រីឆ្អើរ ឬក៏បុកត្រីចៀន ឬក៏បុកត្រីអាំងនេះ គឺយើងត្រូវតែបន្ថែមក្រូចឆ្មារបន្តិច
 ដើម្បីឲ្យវាមានរសជាតិជូរៗ អញ្ជឹងបន្ទាប់ពីគាត់ដាក់ក្រូចឆ្មាររួចហើយ ត្រីបុក
 ឬក៏បុកត្រីឆ្អើររបស់គាត់ គឺនឹងមានរសជាតិជូរប្រៃៗ ទៅតាមរសជាតិដែលមុខមួយនេះតម្រូវ
 អញ្ជឹងមុខមួយនេះ គឺត្រូវមានរសជាតិជូរប្រៃៗអញ្ជឹង អញ្ជឹងគាត់ត្រូវបន្ថែមទឹកត្រី ហើយនិងក្រូចឆ្មារ
 ចូលទៅក្នុងត្បាល់របស់គាត់ ។

បន្ទាប់មករូបភាពទី ៨ នៅក្នុងរូបភាពទី ៨ យើងឃើញថា បន្ទាប់ពីគាត់ច្របាច់ក្រូចឆ្មារហើយ
 រូបភាពទី ៨ ខាងឆ្វេងដៃ គឺគាត់បន្ថែមស្ករសទៅក្នុងនោះបន្តិច អញ្ជឹងដើម្បីកុំឲ្យ
 ដើម្បីឲ្យមានរសជាតិកាន់តែឆ្ងាញ់ យើងត្រូវបន្ថែមគ្រឿងផ្សំផ្សេងៗ ចូលទៅក្នុងមុខមួយរបស់យើង
 ជាទូទៅគ្រឿងផ្សំគឺយើងតែងតែមានគឺស្ករស និងទឹកត្រី ហើយមុខមួយខ្លះ គឺយើងថែមបីចេងផងដែរ
 ក៏ប៉ុន្តែរូបភាពនេះ គឺគាត់អត់ដាក់បីចេងទេ គឺគាត់ដាក់ស្ករស អញ្ជឹងបន្ទាប់ពីគាត់ដាក់ទឹកត្រីហើយ
 គាត់ថែមស្ករសបន្តិច ដើម្បីកុំឲ្យទឹកត្រីនោះប្រៃពេក អញ្ជឹងមុខមួយរបស់គាត់នឹងកាន់តែឆ្ងាញ់
 ដែលនៅក្នុងរូបភាពទី ៨ នេះ យើងឃើញថា គាត់កំពុងតែថែមស្ករសចូលទៅក្នុងត្បាល់បន្តិច
 គឺគាត់យកដួសស្លាបព្រា ដួសស្ករសបន្តិច ដាក់ចូលទៅក្នុងត្បាល់

ដែលមានត្រីនិងគ្រឿងផ្សំរួចរាល់ហើយ បន្ទាប់មកទៀត រូបភាពទី ៨ ដដែល ក៏ប៉ុន្តែនៅខាងឆ្វេង
 នៅខាងស្តាំដៃបង្អស់ រូបភាពទី ៨ ដែលនៅខាងស្តាំដៃ គឺយើងឃើញថា
 បន្ទាប់ពីគាត់ដាក់គ្រឿងផ្សំចូលទៅរួចរាល់អស់ហើយ អញ្ជឹងគាត់ដាក់គ្រឿងផ្សំ
 ចូលទៅក្នុងត្បាល់នោះរួចរាល់អស់ហើយ បន្ទាប់មកគាត់ក៏យកស្លាបព្រាមួយ ដើម្បីយកមកកូរ
 អញ្ជឹងគាត់មកកូរ ដើម្បីច្របល់វា ឲ្យគ្រឿងផ្សំចូលសព្វទៅក្នុងមុខម្ហូប អញ្ជឹងទឹកត្រី ទឹកត្រី
 ហើយនិងគ្រឿងផ្សំ នៅពេលដែលយើងបុក គឺវាមានសភាពរាងខាប់បន្តិច អញ្ជឹងវារាងខាប់
 អញ្ជឹងនៅពេលដែលយើងចាក់ទឹកត្រី ច្របាច់ក្រូចឆ្មារ និងដាក់ស្ករស គឺវាអត់ចូលសព្វទេ
 អញ្ជឹងវាអត់ចូលសព្វទៅគ្រប់សាច់ សាច់នៅក្នុងត្បាល់នោះទេ
 អញ្ជឹងដើម្បីឲ្យវាចូលរសជាតិសព្វគ្រប់ទាំងអស់ស្មើសាច់គ្នា យើងត្រូវតែយកស្លាបព្រាមកច្របល់
 ឬក៏មកកូរវា ដើម្បីឲ្យវាចូលគ្រឿងសព្វ និងមានរសជាតិស្មើគ្នា នៅក្នុងត្បាល់ទាំងមូល
 អញ្ជឹងប្រសិនបើយើងអត់កូរ ធ្វើឲ្យមុខម្ហូបរបស់យើងកន្លែងខ្លះប្រៃ កន្លែងខ្លះផ្អែម
 ហើយកន្លែងខ្លះទៀតជូរ អញ្ជឹងគឺវាអត់ស្មើគ្នាទេ ប៉ុន្តែប្រសិនបើយើងកូរវា
 វានឹងធ្វើឲ្យមុខម្ហូបរបស់យើងមានរសជាតិដូចគ្នាគ្រប់កន្លែង គឺបានន័យថាឆ្ងាញ់ទាំងអស់តែម្តង
 គឺមិនមានកន្លែងខ្លះប្រៃ កន្លែងខ្លះជូរ និងកន្លែងខ្លះផ្អែមនោះទេ
 គឺវានឹងមានរសជាតិស្មើគ្នាគ្រប់កន្លែងនៃត្បាល់តែម្តង ។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ៩ នៅក្នុងរូបភាពទី ៩ បន្ទាប់ពីគាត់លាយគ្រឿងផ្សំរួចរាល់ហើយ
 អញ្ជឹងអម្បាញ់មិញគាត់លាយគ្រឿងផ្សំ បន្ទាប់មក បន្ទាប់ពីគាត់លាយគ្រឿងផ្សំហើយ
 ស្រ្តីចំណាស់ម្នាក់នោះ គាត់ក៏បានយកស្លាបព្រា ដើម្បីមកភ្ជក់មុខម្ហូបរបស់គាត់ អញ្ជឹងជាទូទៅយើង
 នៅពេលដែលយើងធ្វើម្ហូបនីមួយៗ យើងតែងតែភ្ជក់មើលថាតើរសជាតិវាត្រូវចិត្តយើងហើយឬនៅ
 ប្រសិនបើយើងមិនទាន់បានត្រូវចិត្តទេ យើងអាចបន្ថែមគ្រឿងផ្សេងៗថែមទៀតបាន
 ជាក់ស្តែងនៅក្នុងរូបភាពនេះ គឺគាត់ ក្រោយពីបន្ថែមគ្រឿងផ្សំហើយ គឺគាត់យកស្លាបព្រា
 ដើម្បីភ្ជក់មើលថាតើវារសជាតិឆ្ងាញ់ហើយឬនៅ អញ្ជឹងជាទូទៅនៅពេលដែលយើងផ្សំគ្រឿងផ្សំ
 គឺយើងមិនដាក់គ្រឿងផ្សំចូលច្រើននោះទេ គឺជាក់ស្តែងគឺយើងត្រូវដាក់[...]ថា ទឹកត្រីបន្តិច ស្ករបន្តិច
 ច្របាច់ក្រូចឆ្មារបន្តិចជាមុនសិន បន្ទាប់មកយើងភ្ជក់ អញ្ជឹងប្រសិនបើយើងដាក់ច្រើនពេក
 វាអាចធ្វើឲ្យប្រៃខ្លាំងឬក៏ផ្អែមខ្លាំង អញ្ជឹងយើងមិនអាចកែច្នៃម្ហូបនោះឲ្យមានរសជាតិឆ្ងាញ់ទេ
 ក៏ប៉ុន្តែប្រសិនបើយើងដាក់តិចៗសិន អញ្ជឹងប្រសិនបើយើងមានអារម្មណ៍ថា
 នៅសាបជាងអ្វីដែលយើងចង់បាន យើងអាចដាក់គ្រឿងផ្សំបន្ថែមទៀតចូលបាន
 អញ្ជឹងប្រសិនបើយើងដាក់ម្តងច្រើនតែម្តង ដាក់គ្រឿងផ្សំច្រើនចូលទៅ
 វាអាចធ្វើឲ្យវាមានរសជាតិលើសពីអ្វីដែលយើងចង់បាន ដូច្នោះវាអាចធ្វើឲ្យមិនឆ្ងាញ់ អញ្ជឹងយើង
 ដំបូងយើងដាក់តិចៗ បន្ទាប់មកយើងភ្ជក់ ប្រសិនបើយើងអត់ទាន់ពេញចិត្តនឹងរសជាតិម្ហូបនោះទេ

យើងអាចបន្ថែមគ្រឿងផ្សំថែមទៅទៀតបាន ជាក់ស្តែងនៅក្នុងរូបភាពនេះ គឺស្រ្តីម្នាក់នោះ
គាត់ថែមគ្រឿងផ្សំម្តងបន្តិចៗ ហើយគាត់ភ្ញាក់មើលថាតើឆ្ងាញ់ហើយឬនៅ អញ្ចឹងគាត់បានជួសត្រីបុក
ឬក៏បុកត្រីនោះ ចេញពីត្បាល់បន្តិច បន្ទាប់មកគាត់យកមកភ្ញាក់ថាតើរសជាតិនោះ
គាត់ពេញចិត្តហើយឬនៅ ។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ១០ នៅក្នុងរូបភាពទី ១០ យើងឃើញថា
បន្ទាប់ពីគាត់ពេញចិត្តនឹងរសជាតិដែលគាត់បានធ្វើនោះហើយ យើងឃើញថាស្រ្តីម្នាក់នោះ
គាត់ក៏បានលើកត្បាល់ឡើង ត្បាល់ដែលគាត់បុកគ្រឿងអម្បាញ់មិញ គាត់ក៏បានលើកត្បាល់ឡើង
ហើយកាយសាច់ត្រីនិងគ្រឿងផ្សំទាំងអស់ចូលទៅក្នុងចានមួយ បានន័យថានៅពេលនេះ
គឺគាត់ម្ហូបរបស់គាត់រួចរាល់ហើយ គឺអាចញ៉ាំបានហើយ អញ្ចឹងគឺយើងអត់ញ៉ាំទាំងត្បាល់នោះទេ
អញ្ចឹងយើងត្រូវជួសចេញពីត្បាល់ជាក់ចូលទៅក្នុងចាន ដើម្បីយកទៅញ៉ាំសម្រាប់អាហារថ្ងៃនេះ
ជាក់ស្តែងនៅក្នុងរូបភាពនេះគឺគាត់លើកត្បាល់ឡើង ហើយផ្ទៀងត្បាល់បន្តិច
បន្ទាប់មកគាត់ក៏យកស្លាបព្រាជួសត្រីបុកនោះចេញពីត្បាល់ ហើយចាក់ចូលទៅក្នុងចាន
អញ្ចឹងគាត់ចាក់ចូលទៅក្នុងចានគោមមួយ ដែលបានគោមមានពណ៌ទឹកក្រូច
ហើយគាត់យកស្លាបព្រាជួសសាច់ត្រី និងគ្រឿងផ្សំទាំងអស់ចេញពីត្បាល់ ដែលគាត់លើកឡើង
ហើយផ្ទៀងបន្តិចនោះ ហើយយកសាច់ត្រីទាំងនោះកាយឬក៏ចាក់ចូលទៅក្នុងចានទាំងអស់តែម្តង ។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ១១ នៅក្នុងរូបភាពទី ១១ យើងឃើញថា នៅពេលនេះ ត្រីមុខម្ហូបត្រីបុក
ឬក៏បុកត្រីឆ្អើរ ឬក៏បុកត្រីចៀន ឬក៏បុកត្រីអាំងនោះ គឺបានរួចរាល់ហើយ
អញ្ចឹងគាត់យកមុខម្ហូបនោះមកញ៉ាំជាមួយនឹងបាយ ហើយផ្ទាប់ជាមួយនឹងអន្លក់
អញ្ចឹងអន្លក់គឺជាបន្លែផ្សេងៗ ដែលអាចញ៉ាំជាមួយនឹងមុខម្ហូបនេះបាន
អញ្ចឹងនៅពេលដែលយើងយកបន្លែនៅ យកមកញ៉ាំជាមួយមុខម្ហូបផ្សេងៗ ដូចជាបុកត្រីឆ្អើរជាដើម
អញ្ចឹងយើងហៅបន្លែនោះថាអន្លក់ អញ្ចឹងមុខម្ហូបនេះគឺត្រូវការអន្លក់មួយទៀតទើបឆ្ងាញ់
ពេលខ្លះម្ហូបត្រូវការអន្លក់ ប្រសិនបើអត់មានអន្លក់ទេ គឺអត់ឆ្ងាញ់ទេ អញ្ចឹងយើងអាចយកបន្លែខ្លះៗ
ដូចជាត្រសក់ ដូចជាត្រកូនខ្លី ឬក៏ដូចជាសាលាដជាដើម យើងគ្រាន់តែយកមក
ដើម្បីញ៉ាំផ្ទាប់ជាមួយនឹងមុខម្ហូបរបស់យើង គឺវាធ្វើឲ្យយើងមានរសជាតិកាន់តែឆ្ងាញ់
ជាក់ស្តែងមុខម្ហូបមួយនេះ យើងញ៉ាំជាមួយនឹងត្រសក់ ឬក៏ជាមួយនឹងសាលាដ
ហើយយើងយកសាលាដ យើងយកមុខម្ហូបមួយនេះជួសបន្តិចជាក់ទៅលើសាលាដ
ឬក៏ជាក់នៅលើត្រសក់ បន្ទាប់មកយើងញ៉ាំ គឺមានរសជាតិកាន់តែឆ្ងាញ់
ហើយយើងញ៉ាំមុខម្ហូប[ជា]មួយនេះ គឺញ៉ាំជាមួយនឹងបាយ ដោយសម្រាប់អាហារពេលល្ងាច
ឬក៏អាហារពេលថ្ងៃត្រង់ យើងអាចធ្វើម្ហូបនេះញ៉ាំបានយ៉ាងឆ្ងាញ់ ដោយមុខម្ហូបមួយនេះ

យើងអាចធ្វើជាមួយនឹងត្រីឆ្អែរ យើងអាចធ្វើជាមួយនឹងត្រីចៀន ឬក៏អាច
យើងធ្វើជាមួយនឹងត្រីអាំងផងដែរ ទៅតាមតំបន់នីមួយៗដែលគេចូលចិត្ត
អញ្ជឹងនៅក្នុងប្រទេសកម្ពុជា គឺយើងចូលចិត្តធ្វើជាមួយនឹងត្រីឆ្អែរ ព្រោះត្រីឆ្អែរគឺវាមានក្រៀម
អញ្ជឹងវាក្រៀមជាងត្រីចៀន ឬក៏ត្រីអាំង ហើយវាងាយស្រួលធ្វើ ហើយវាស្រួយ
យើងមិនចាំបាច់បេះឆ្អឹងចេញនោះទេ អញ្ជឹងត្រីឆ្អែរគឺយើងធ្វើទាំងឆ្អឹងតែម្តង ព្រោះឆ្អឹងត្រីឆ្អែរ
គឺវាស្រួយ វាផុយ អញ្ជឹងវាអត់ស្លាក់ទេ ដូច្នោះនៅប្រទេសកម្ពុជាគឺយើងចូលចិត្តធ្វើជាមួយនឹងត្រីឆ្អែរ
អញ្ជឹងថ្ងៃនេះគឺជាមុខម្ហូបបុកត្រីឆ្អែរ ដែលយើងនឹងញ៉ាំជាមួយអន្លក់ ជាមួយនឹងបាយ
សម្រាប់អាហារនៅក្នុងថ្ងៃនេះ។