សួស្តី នៅក្នុងរូបភាពនេះ គឺយើងនិយាយអំពីបាយឆា។ ដែលនៅក្នុងរូបភាពទី ១
យើងឃើញមានស្ត្រីម្នាក់ ដែលគាត់ចងសក់ឡើងទៅលើ គាត់ពាក់អាវយឺតពណ៌សដៃខ្លី។
គាត់កំពុងតែដើរនៅតាមផ្លូវ ប្រហែលជាគាត់ទើបតែចេញមកពីកន្លែងធ្វើការ
ឬក៏ប្រហែលជាគាត់ទើបតែដើរចេញពីផ្ទះរបស់គាត់ដើម្បី
ដើម្បីរកកន្លែងញ៉ាំអីសម្រាប់អាហារថ្ងៃនេះ។ នៅពេលដែលគាត់កំពុងតែដើរនៅតាមផ្លូវ
គាត់ក៏បានឃើញតូបមួយ គាត់ក៏បានឃើញតូបលក់បាយឆាមួយកន្លែង។ ដែលតូបនោះគឺអត់ធំទេ
ដោយសារតែតូបនោះ គឺជាតូបលក់អាហារនៅតាមផ្លូវ។ អញ្ចឹងយើងឃើញតូបនោះមានដំបូល
ដែលដំបូលគឺប្រើសម្រាប់បាំងពន្លឺថ្ងៃ កុំឲ្យក្តៅ និងពេលខ្លះអាចការពារកុំឲ្យ
អាចការពារនៅពេលដែលមានភ្លៀងផងដែរ។ អញ្ចឹងយើងឃើញអ្នកលក់ គឺឈរនៅក្នុងតូបរបស់គាត់
ក្បែរនឹងចង្ក្រាន ដោយសារតែអ្នកលក់ គឺគាត់កំពុងតែឈរចាំភ្ញៀវចូលមកញ៉ាំ
ញ៉ាំបាយឆានៅកន្លែងរបស់គាត់។ យើងឃើញអ្នកលក់ សក់របស់គាត់គឺសក់ខ្លីត្រឹមក គាត់មានពាក់
គាត់ពាក់អាវចុងភៅ ដែលអាវចុងភៅនោះ យើងមើលទៅដូចជាក្រណាត់ដែលបាំងនៅខាងមុខ។
ជាទូទៅនៅពេលដែលយើងធ្វើម្ហូប យើងតែងតែពាក់វា ដោយសារតែពេលខ្លះ
នៅពេលដែលយើងធ្វើម្ហូប អាចធ្វើឲ្យម្ហូប ឬក៏ធ្វើឲ្យគ្រឿងផ្សំផ្សេងៗ ខ្ទាតត្រូវអាវរបស់យើង។ ដូច្នេះ
នៅពេលដែលយើងពាក់វា អញ្ចឹងគ្រឿងផ្សំ ឬក៏ម្ហូប នៅពេលដែលខ្ទាត
គឺមិនបានធ្វើឲ្យប្រឡាក់ខោអាវរបស់យើងទេ។ អញ្ចឹងយើងឃើញអ្នកលក់ឈរនៅក្បែរខ្ទះឆា
ខ្ទះឆារបស់គាត់ ដែលនៅក្បែរខ្ទះឆានៅលើតូបនោះ យើងឃើញមានគ្រឿងផ្សំផ្សេងៗទៀត
ដែលប្រើសម្រាប់ឆាបាយឲ្យភ្ញៀវ។ នៅក្បែរតូបរបស់គាត់ យើងឃើញមានតុ យើងឃើញមានតុមួយ
ដែលមានគ្រឿងផ្សំផ្សេងទៀត ដាក់នៅលើតុនោះ សម្រាប់ភ្ញៀវបន្ថែមនៅពេលដែលគាត់ឆាបាយ
នៅពេលដែលគាត់ឆាបាយហើយ ពីព្រោះពេលខ្លះចំណង់ចំណូលចិត្តខុសគ្នា
អ្នកខ្លះគឺគាត់ចូលចិត្តប្រៃ អ្នកខ្លះគឺគាត់ចូលចិត្តសាប ឬក៏អ្នកខ្លះទៀត គឺគាត់ចូលចិត្តហឹរ។ ដូច្នេះ
ប្រសិនបើ បាយឆាដែលគាត់ធ្វើ គឺមិនត្រូវនឹងចិត្តរបស់ភ្ញៀវ។ អញ្ចឹងភ្ញៀវគាត់អាចបន្ថែមនូវគ្រឿងផ្សំ
ដែលមាននៅលើតុនោះជាស្រេច។ និងយើងឃើញមានកៅអីដាក់នៅជុំវិញតុនោះ
ដើម្បីទុកឲ្យភ្ញៀវអង្គុយ។ អញ្ចឹងបើទោះបីជាគាត់លក់អាហារនៅតាមចិញ្ចើមផ្លូវក៏ដោយ
ប៉ុន្តែគាត់មានតុ មានកៅអី សម្រាប់ឲ្យភ្ញៀវអង្គុយ។ នៅក្នុងប្រទេសកម្ពុជាយើងមាន
មានកន្លែងលក់អាហារនៅតាមផ្លូវជាច្រើនកន្លែង ជាច្រើនកន្លែង ជាពិសេសនៅតាមជិតរបងសាលា
នៅតាមជិតកន្លែងធ្វើការ ឬក៏នៅទីប្រជុំជនផ្សេងៗ ដែលមានមនុស្សជាច្រើន
ដែលភាគច្រើនគឺគាត់លក់បាយឆា មីឆា គុយទាវ និងមានលក់នូវសាច់គោអាំង
និងរបស់ជាច្រើនទៀត ដែលសម្រាប់ ភាគច្រើន គឺគាត់លក់នៅពេលល្ងាច
ពីព្រោះក្រោយពីចេញពីរៀន ក្រោយពីចេញពីធ្វើការ ភាគច្រើនមនុស្ស គឺគាត់ឃ្លាន គឺគាត់ឃ្លាន
គាត់តែងតែញ៉ាំអីនៅខាងក្រៅសិន ទើបគាត់ត្រលប់ទៅផ្ទះវិញ។

Copyright © 2016 www.aakanee.com – This document and the corresponding illustration and recording are provided under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.

អញ្ចឹងបន្ទាប់មកទៀត រូបភាពទី ២ រូបភាពទី ២ ក្រោយពេលដែលស្ត្រីម្នាក់នោះ គាត់ឃើញតូបលក់បាយឆានៅតាមផ្លូវ គាត់ក៏បានចូលទៅអង្គុយ គាត់ក៏បានចូលទៅអង្គុយ ដែល ដែល យើងឃើញនៅលើតុនោះ យើងឃើញមានគ្រឿងផ្សំ យើងឃើញមាន យើងឃើញមានគ្រឿងផ្សំជាច្រើន ដែលដាក់នៅលើតុទុកសម្រាប់ឲ្យភ្ញៀវ។ អញ្ចឹងបន្ទាប់ពីស្ត្រីដែលគាត់ពាក់អាវយឺតពណ៌សដៃខ្លី ជាមួយនឹងខោជើងវែងពណ៌ខ្មៅ គាត់ដើរចូលទៅអង្គុយ អង្គុយនៅលើកៅអីនោះ អញ្ចឹងអ្នកលក់ក៏បានដើរមក អ្នកលក់ក៏បានដើរមកតុរបស់ស្ត្រីម្នាក់នោះ ដើម្បីសួរគាត់ ថាតើគាត់ចង់ញ៉ាំអ្វី? អញ្ចឹងនៅពេលដែលគាត់ដើរមកសួរស្ត្រីម្នាក់នោះ គាត់ក៏មានកាន់ គាត់ក៏មានកាន់កែវទឹកមកជាមួយផងដែរ ដើម្បីយកមកឲ្យភ្ញៀវ។ អញ្ចឹងជាទូទៅ នៅកន្លែងញ៉ាំអី ភាគច្រើនគឺយើងតែងតែឲ្យ យើងតែងតែយកកែវទឹក ជាមួយនឹងទឹកកក ដើម្បីលើកមកឲ្យភ្ញៀវមុនពេលភ្ញៀវកុម្ម៉ង់ ឬក៏មុនពេលភ្ញៀវគាត់ហៅរបស់អីញ៉ាំ និងយើងឃើញនៅលើតុនោះ ក៏មានដបទឹក ក៏មានដបទឹកមួយដាក់នៅលើតុ។ ដបទឹកនោះ គឺ គឺអត់គិតលុយទេ មានន័យថា យើងអាចញ៉ាំទឹកនោះយើងអាចញ៉ាំទឹកនោះ អញ្ចឹងគាត់អាចញ៉ាំទឹកនោះ ដោយឥតគិតថ្លៃ។ ពេលខ្លះ ទឹកដែលដាក់នៅលើតុ គឺមានទឹកតែ ខ្លះទៀតគឺគ្រាន់តែទឹកសធម្មតា។ អញ្ចឹងគាត់បានយកកែវទឹក គាត់បានយកកែវទឹកលើកមកឲ្យ លើកមកឲ្យស្ត្រីម្នាក់នោះ។

បន្ទាប់មកទៀត រូបភាពទី ៣ រូបភាពទី ៣ គាត់ក៏បានដាក់កែវទឹកនៅខាងមុខស្ត្រីម្នាក់នោះ។ ដែលយើងឃើញកែវទឹក គឺមានទឹកកក គឺមានទឹកកក និងមានទុយោប្រើសម្រាប់បឺតទឹក ប្រើសម្រាប់បឺតទឹក។ ដូច្នេះគាត់អាច គាត់អាចចាក់ទឹកពីក្នុង ពីក្នុងដបនៅលើតុនោះ ចាក់ចូលទៅក្នុងកែវញ៉ាំបាន។

រូបភាពទី ៤ រូបភាពទី ៤ ក្រោយពេលដែលគាត់បានកែវទឹក បានកែវទឹកកក និងទុយោហើយ គាត់ក៏បានហៅបាយឆា គាត់ក៏បានហៅបាយឆាមួយចាន។ ដែលគាត់ចង់បានបាយឆា បាយឆាសាច់ជ្រូកជាមួយនឹងពងទា បាយឆាសាច់ជ្រូកជាមួយនឹងពងទា។ ពងទាគឺចៀនអត់ឆ្អិនទេ គឺនៅឆៅ អញ្ចឹងដាក់នៅខាងលើ ដាក់នៅខាងលើបាយឆានោះ។ អញ្ចឹងគាត់បានហៅបាយឆាមួយចាន។

បន្ទាប់មកទៀត រូបភាពទី រូបភាពទី ៥ ក្រោយពេលដែលគាត់បានហៅបាយឆារួចហើយ អ្នកលក់ក៏បានដើរទៅតូបរបស់គាត់ ដើម្បីឆាបាយឲ្យភ្ញៀវ។ បន្ទាប់មកស្ត្រីម្នាក់នោះ ដោយសារតែគាត់ស្រេកទឹក ដូច្នេះគាត់ក៏បានយកទឹក ដែលនៅ យកទឹកនៅក្នុងដប

Copyright © 2016 www.aakanee.com – This document and the corresponding illustration and recording are provided under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.

ដាក់នៅលើតុនោះ គាត់ក៏បានបើកគម្រប គម្របដបទឹកនោះ ដើម្បីចាក់ចូលទៅក្នុងកែវទឹករបស់គាត់ ដើម្បីចាក់ចូលទៅក្នុងកែវទឹករបស់គាត់ ដោយសារតែគាត់ស្រេកទឹកពេក។

បន្ទាប់មកទៀត រូបភាពទី ៦ រូបភាពទី ៦
យើងឃើញនៅពេលដែលគាត់បើកគម្របដបរួចរាល់ហើយ
គាត់ក៏បានចាក់ទឹកនោះចូលទៅក្នុងកែវទឹករបស់គាត់។ ដែលនៅក្នុងកែវទឹករបស់គាត់
យើងឃើញមានទឹកកក និងយើងឃើញមានទុយោមួយដាក់នៅទីនោះ ដើម្បីទុកឲ្យគាត់បឺតទឹក
ដើម្បីទុកឲ្យគាត់បឺតទឹក។ អញ្ចឹងគាត់បានចាក់ទឹកចេញពីក្នុងដប ចូលទៅក្នុងកែវទឹករបស់គាត់។

បន្ទាប់មកទៀត រូបភាពទី ៧ រូបភាពទី ៧ យើងងាកមកមើល ខាងចុងភៅ ឬខាងអ្នកលក់វិញ
អញ្ចឹងនៅពេលដែលភ្ញៀវបានកុម្ម៉ង់ ឬក៏បានហៅបាយឆាសាច់ជ្រូកជាមួយនឹងពងទាហើយ។
គាត់ក៏បានដើរមកកន្លែងរបស់គាត់។ បន្ទាប់មកគាត់ក៏បានប្រើឈើគូស
គាត់ក៏បានប្រើឈើគូសដើម្បី ដើម្បីឲ្យចង្ក្រានមានភ្លើង។ ដូច្នេះនៅពេលដែលចង្ក្រាន
នៅពេលដែលចង្ក្រានមានភ្លើងហើយ គាត់ក៏បានដាក់ខ្ទះឆា ដើម្បី ដើម្បីឆាបាយឲ្យភ្ញៀវ។
អញ្ចឹងយើងឃើញដៃម្ខាង គឺគាត់ គឺគាត់ ដៃម្ខាងគឺគាត់កាន់ឈើគូស ដៃម្ខាងទៀតគឺគាត់ដាក់ខ្ទះឆា
នៅពេលដែលចង្ក្រាននោះមានភ្លើងហើយ។ បន្ទាប់មកទៀត នៅពេលដែលគាត់ដាក់ គាត់ដាក់
គាត់ដាក់ខ្ទះនៅលើចង្ក្រាននោះ អញ្ចឹងយើងឃើញខ្ទះនោះក្ដៅហើយ គាត់ក៏បានយកប្រេងឆា
យកមកចាក់ យកមកចាក់នៅក្នុងខ្ទះនោះ។ បន្ទាប់មកទៀត គាត់ក៏បានយកខ្ទឹម ខ្ទឹមស
គាត់យកទៅចិ្រញ្ចាំ គាត់យកទៅចិញ្ច្រាំ ចិញ្ច្រាំតូចៗ ដើម្បីដាក់ចូលទៅក្នុងប្រេងឆា
ដើម្បីឲ្យវាមានក្លិនឈ្ងុយ។ ជាទូទៅឆា យើងតែងតែប្រើខ្ទឹម យើងតែងតែប្រើមើមខ្ទឹមស
យើងចិញ្ច្រាំវាជាចំណិតតូចៗ ចិញ្ច្រាំវាជាចំណិតតូចៗ និងដាក់ចូលទៅក្នុងខ្ទះ
នៅពេលដែលប្រេងឆាក្ដៅ ដើម្បីឲ្យមានក្លិនឈ្ងុយ។

បន្ទាប់មកទៀត រូបភាពទី ៨ រូបភាពទី ៨ ក្រោយពេលដែលដាក់ខ្ទឹមរួច
បន្ទាប់មកគាត់ក៏បានយកសាច់ជ្រូកដាក់ចូលទៅខាងក្នុង។ ដោយសារតែខ្ទឹមនោះ
នៅពេលដែលគាត់លើង គឺមានក្លិនឈ្ងុយហើយ។ បន្ទាប់មក គាត់ក៏បានយកសាច់ជ្រូក
ដែលសាច់ជ្រូករបស់គាត់ គឺគាត់ហាន់ជាចំណិតតូចៗ គឺគាត់ហាន់ជាចំណិតតូចៗ។
អញ្ចឹងគាត់បានយកសាច់ជ្រូកនោះដាក់ចូលទៅក្នុងខ្ទះ ដាក់ចូលទៅក្នុងខ្ទះ។ បន្ទាប់មកទៀត
គាត់ក៏បានដាក់បន្លែ គាត់បានដាក់បន្លែ ដែលបន្លែនោះមានដូចជា ការ៉ុត មានប៉េងប៉ោះ។
គាត់ក៏បានចិតការ៉ុត និងប៉េងប៉ោះ ជាចំណិតតូចៗដូចគ្នាដែរ។ អញ្ចឹងបន្ទាប់ពីគាត់ដាក់សាច់ជ្រូក
គឺគាត់ដាក់បន្លែទាំងអស់នោះចូលទៅក្នុងខ្ទះ ចូលទៅក្នុងខ្ទះ។ បន្ទាប់មកទៀតគាត់បានដាក់ទឹកត្រី

Copyright © 2016 www.aakanee.com – This document and the corresponding illustration and recording are provided under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.

គាត់បានដាក់ទឹកត្រី ដោយសារតែគាត់ចង់ឲ្យបាយឆានោះមានរសជាតិរាងប្រៃបន្តិច
មានរសជាតិរាងប្រៃបន្តិច ឬក៏ពេលខ្លះ ការដាក់ទឹកត្រីអាចធ្វើឲ្យបាយឆានោះ
មានរសជាតិកាន់តែឆ្ងាញ់ មានកាន់តែឆ្ងាញ់ ពីព្រោះទឹកត្រីក៏ជាគ្រឿងផ្សំមួយប្រភេទផងដែរ។
អញ្ចឹងគាត់បានចាក់ទឹកត្រី អញ្ចឹងនៅពេលដែលគាត់ចាក់ទឹកត្រី គាត់ត្រូវចាក់ដោយប្រុងប្រយ័ត្ន
ពីព្រោះពេលខ្លះ ប្រសិនបើគាត់ចាក់ទឹកត្រីជ្រុល អាចធ្វើឲ្យបាយឆារបស់គាត់នោះប្រៃ។
អញ្ចឹងនៅពេលដែលប្រៃ គឺពិបាកញ៉ាំ ឬក៏ពេលខ្លះញ៉ាំអត់កើត។ អញ្ចឹងញ៉ាំអត់កើត
អញ្ចឹងនៅពេលដែលញ៉ាំអត់កើត ភ្ញៀវមានអារម្មណ៍ថា កន្លែងរបស់គាត់ គឺធ្វើ គឺធ្វើម្ហូបអត់ឆ្ងាញ់។
ដូច្នេះភ្ញៀវទាំងអស់នឹងឈប់មកញ៉ាំម្តងទៀត។ អញ្ចឹងនៅពេលដែលគាត់ឆា
គឺយើងឃើញគាត់ឆាដោយយកចិត្តទុកដាក់។ ដោយសារតែគាត់ចង់ឲ្យបាយឆារបស់គាត់
មានរសជាតិឆ្ងាញ់។ នៅពេលដែលមានរសជាតិឆ្ងាញ់ ភ្ញៀវចូលចិត្ត នៅពេលដែលមានរសជាតិឆ្ងាញ់
ភ្ញៀវចូលចិត្ត បន្ទាប់មក ភ្ញៀវមកញ៉ាំនៅទីនេះរាល់ថ្ងៃ។
អញ្ចឹងយើងឃើញគាត់ចាក់ទឹកត្រីរួចរាល់ហើយ បន្ទាប់មកទៀត គាត់ក៏ដាក់បាយ
គាត់ក៏ដាក់បាយចូលទៅក្នុងខ្ទះ ទៅក្នុងខ្ទះរបស់គាត់ ដើម្បីច្របល់ចូលគ្នាជាមួយនឹងគ្រឿងផ្សំ
ជាមួយនឹងបន្លែ និងសាច់ជ្រូក ដែលគាត់បានដាក់ ដែលគាត់បានដាក់រួចរាល់ហើយ។ អញ្ចឹងគាត់
យើងឃើញដៃរបស់គាត់ គឺកាន់វែកបាយ អញ្ចឹងគាត់បានដួសវែកបាយ គាត់បានដួសបាយនោះ
ដាក់ចូលទៅក្នុងខ្ទះដើម្បីឆា ត្រលប់ជាមួយនឹង ឆាត្រលប់ជាមួយនឹងសាច់ជ្រូក បន្លែ
និងគ្រឿងផ្សំផ្សេងៗទៀត។

បន្ទាប់មកទៀត រូបភាពទី រូបភាពទី ៩ រូបភាពទី ៩
ក្រោយពេលដែលគាត់ឆាច្របល់ចូលគ្នារួចរាល់ហើយ បាយឆានោះក៏ បាយឆានោះក៏ឆ្អិន
បាយឆានោះក៏ឆ្អិនល្មមញ៉ាំ។ អញ្ចឹងគាត់ក៏បានយកចាន គាត់ក៏បានយកចានដាក់
គាត់ក៏បានយកចានដាក់បាយឆានោះ បានយកចានដាក់បាយឆានោះ។
ក្រោយពេលដែលគាត់ចាក់បាយឆាចេញពីក្នុងខ្ទះ ដាក់ចូលក្នុងចានរួចរាល់ហើយ រួចរាល់ហើយ
គាត់ក៏បាន គាត់ក៏បានយកពងមាន់ អញ្ចឹងភាគច្រើននៅកម្ពុជាយើងញ៉ាំពងទាច្រើនជាងពងមាន់
យើងញ៉ាំពងទាច្រើនជាងពងមាន់។ អញ្ចឹងរូបភាពនេះ ប្រហែលជាគាត់ប្រើពងទា។
អញ្ចឹងគាត់ក៏បានយកពងទាគោះ គោះដាក់ចូលទៅក្នុងខ្ទះ គោះដាក់ចូលទៅក្នុងខ្ទះ។
អញ្ចឹងយើងឃើញខ្ទះរបស់គាត់គឺក្តៅ មានផ្សែងហុយចេញ មានផ្សែងហុយមកខាងលើ។
អញ្ចឹងខ្ទះរបស់គាត់ក្តៅ អញ្ចឹងគាត់បានគោះពងទាដាក់ចូលក្នុងខ្ទះ។

បន្ទាប់មក ក្រោយពេលដែល បន្ទាប់មកនៅក្នុងរូបភាពទី នៅក្នុងរូបភាពទី ១១
ក្រោយពេលដែលគាត់ចៀនពងទារួចរាល់ហើយ គាត់ក៏បានយកពងទានោះដាក់ចូល

Copyright © 2016 www.aakanee.com – This document and the corresponding illustration and recording are provided under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.

គាត់ក៏បានយកពងទានោះ ដាក់លើបាយ ដាក់លើបាយឆាដែលគាត់បានចាក់ ដែលគាត់បានចាក់បាយនោះចូល [...] ចាក់បាយនោះនៅលើចាន នៅក្នុងចាន។ អញ្ចឹងបន្ទាប់មកគាត់ក៏បាន គាត់ក៏បានចាក់ពងទាដែលគាត់បានចៀន ដែលគាត់បានចៀននោះ អញ្ចឹងយើងឃើញពងទានោះ គឺនៅជ័រញ្ញោ។ ជ័រញ្ញោមានន័យថាពងទានោះគឺនៅឆៅ នៅឆៅ គឺអត់ទាន់ឆ្អិនទេ។ ប៉ុន្តែអ្នកខ្លះគឺគាត់ចូលចិត្តរបៀប ពងទារបៀបនេះ។ អញ្ចឹងអ្នកខ្លះគាត់ចូលចិត្តពងទាបែបជ័រញ្ញោ អ្នកខ្លះគឺគាត់ចូលចិត្តពងទាបែបឆ្អិន។ អញ្ចឹងទៅតាមចំណង់ចំណូលចិត្តរបស់ភ្ញៀវ។ អញ្ចឹងយើងឃើញបាយឆារបស់គាត់ គឺគាត់ដាក់ គឺគាត់ដាក់នៅលើ គាត់ដាក់នៅក្នុងចាន។ បន្ទាប់មកគឺគាត់ចាក់ គាត់ចាក់ពងទា ដែលគាត់បានចៀននៅក្នុងខ្ទះរបស់គាត់នោះ អញ្ចឹងបានចាក់ បានចាក់ដាក់ទៅលើបាយឆានោះ។

បន្ទាប់មកទៀត ក្រោយ បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ១២ ក្រោយពេលដែលគាត់ឆាបាយ ចៀនពងទារួចរាល់ហើយ គាត់ក៏បានលើកបាយនោះ ឲ្យទៅស្ត្រីម្នាក់នោះ។ ដោយយើងឃើញមានផ្សែងហុយមកខាងលើជាមួយនឹងក្លិន ជាមួយនឹងក្លិនឈ្ងុយ ជាមួយនឹងក្លិនឈ្ងុយចេញពីបាយឆានោះ។ អញ្ចឹងធ្វើឲ្យស្ត្រីម្នាក់នោះ មានអារម្មណ៍ថាឃ្លានយ៉ាងខ្លាំង ដោយសារតែបាយឆារបស់ស្ត្រីម្នាក់នោះ គឺ បាយឆារបស់ស្ត្រីម្នាក់នោះមើលទៅទំនង មើលទៅទំនង និងមាន មើលទៅទំនង ដោយសារតែមានក្លិនឈ្ងុយ និងមើលទៅគាត់ និងមើលទៅដូចជាទំនង គាត់គិតថា គាត់គិតថាបាយឆានោះប្រហែលជាឆ្ងាញ់ណាស់ ប្រហែលជាឆ្ងាញ់ណាស់។ អញ្ចឹងអ្នកលក់ក៏បានលើកបាយឆានោះឲ្យទៅស្ត្រីម្នាក់នោះ។

បន្ទាប់មកទៀត រូបភាពទី ១៣ រូបភាពទី ១៣ ក្រោយពេលដែលអ្នកលក់ដាក់បាយឆា លើកបាយឆាយកមកឲ្យគាត់ហើយ គាត់ក៏បានយកសម គាត់ក៏បានយកសម និងស្លាបព្រា ដើម្បីញ៉ាំបាយឆានោះ។ អញ្ចឹងយើងឃើញនៅលើ យើងឃើញនៅលើតុ នៅលើតុក្បែរបាយឆារបស់គាត់ យើងឃើញមានគ្រឿងផ្សំផ្សេងៗទៀត។ ដែលគ្រឿងផ្សំ ពេលខ្លះសម្រាប់បាយឆា យើងមានដូចជា ទឹកស៊ីអ៊ីវ ទឹកត្រី ម្ទេស និងពេលខ្លះក៏មានទឹកម្ទេសផងដែរ។ ដូច្នេះគាត់អាចបន្ថែមគ្រឿងផ្សំទាំងអស់នោះ ចូលទៅក្នុងបាយរបស់គាត់ ប្រសិនបើបាយរបស់គាត់ គាត់អត់ចូលចិត្តរសជាតិនោះ។ អញ្ចឹងពេលខ្លះអ្នកលក់មិនអាចតម្រូវចំណង់ចំណូលចិត្តភ្ញៀវទាំងអស់បានទេ។ អ្នកខ្លះគាត់ចូលចិត្តសាប អ្នកខ្លះគាត់ចូលចិត្តប្រៃ អ្នកខ្លះគាត់ចូលចិត្តហឹរ។ អញ្ចឹងគាត់អាចបន្ថែមគ្រឿងផ្សំដែលមាននៅលើតុនោះដោយខ្លួនគាត់។ អញ្ចឹងគាត់អាច គាត់អាច គាត់អាចញ៉ាំម្ហូប ដែលមានរសជាតិត្រូវនឹងចំណង់ចំណូលចិត្តរបស់គាត់។

Copyright © 2016 www.aakanee.com – This document and the corresponding illustration and recording are provided under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.

អញ្ចឹងយើងឃើញស្ត្រីម្នាក់នោះ ញ៉ាំដោយទឹកមុខសប្បាយរីករាយ ដោយសារតែគាត់ ដោយសារតែគាត់ឃ្លាន និងបាយឆាដែលអ្នកលក់បានធ្វើឲ្យគាត់នោះ មានរសជាតិឆ្ងាញ់ផងដែរ។ ដូច្នេះគឺយើងឃើញគាត់កំពុងតែ គាត់ យើងឃើញគាត់ញ៉ាំបណ្ដើរ យើងឃើញគាត់ញ៉ាំបណ្ដើរ និងញ៉ាំទឹកបណ្ដើរ ពីព្រោះប្រហែលជាគាត់ដាក់ម្ទេសជ្រុល ដាក់ម្ទេសជ្រុល អញ្ចឹងប្រហែលជាហឹរពេក អញ្ចឹងគាត់ញ៉ាំបាយឆាបណ្ដើរ គាត់ញ៉ាំទឹកបណ្ដើរ និងបាយឆារបស់គាត់ គឺមានក្លិនឈ្ងុយ និងមានរសជាតិឆ្ងាញ់។ អញ្ចឹងបាយឆានៅតាមផ្លូវគឺអត់ថ្លៃទេ។ បាយឆាខ្លះមួយចានតម្លៃត្រឹមតែ ៥០០០ រៀល តម្លៃត្រឹមតែ ៥០០០ រៀល និងបាយឆានោះគឺមានរសជាតិឆ្ងាញ់។

Copyright © 2016 www.aakanee.com – This document and the corresponding illustration and recording are provided under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.