

ស្ករ ក្នុងរូបភាពនេះគឺយើងនឹងនិយាយអំពីការញាំបាយនា ។
អញ្ចឹងជាទូទៅបាយនាដែលក្នុងប្រទេសកម្ពុជា គឺយើងភាគច្រើនលក់នៅតាមចិញ្ចើមផ្លូវ
គឺយើងអត់សូវលក់នៅក្នុងហាងធំៗទេ ក៏ប៉ុន្តែមានហាងមួយចំនួនក៏លក់បាយនាដែរ
ហើយជាទូទៅប្រជាជនកម្ពុជាចូលចិត្តញាំបាយនាដែលនៅតាមចិញ្ចើមផ្លូវ ព្រោះវាមានតម្លៃថោក
និងវាមានរសជាតិឆ្ងាញ់ អត់ចាញ់បាយនានៅតាមហាងធំៗនោះទេ ។

ដែលជាក់ស្តែងយើងឃើញនៅក្នុងរូបទី ១ នៅក្នុងរូបភាពទី ១ យើងឃើញមាននារីម្នាក់ បាទ
គាត់មានអាយុប្រហែលជា ២៣ ឆ្នាំ អញ្ចឹងនារីម្នាក់ហ្នឹង គាត់មានសក់វែង
ហើយគាត់ចងសក់គាត់ទៅក្រោយ ដោយទម្លាក់ខាងមុខបន្តិចជាងគេហៅថាសក់សេះ
អញ្ចឹងនារីម្នាក់ហ្នឹង គាត់ពាក់អាវពណ៌ប្រផេះដៃខ្លី ហើយគាត់ដើរនៅតាមផ្លូវ ។ អញ្ចឹងនារីម្នាក់ហ្នឹង
គាត់ដើរនៅតាមផ្លូវ ហើយគាត់ដើរមកដល់ហាងលក់មីនា ឬក៏បាយនាមួយកន្លែង
អញ្ចឹងដែលយើងឃើញនៅចិញ្ចើមផ្លូវ យើងឃើញនៅចិញ្ចើមផ្លូវម្ខាង គឺយើងឃើញមានតូបបាយ
មីនា ឬក៏បាយនាមួយកន្លែង ដែលយើងឃើញតូបនោះ គឺមានស្រ្តីម្នាក់ដែលជាអ្នកលក់
ឈរនៅក្នុងតូប ដែលស្រ្តីម្នាក់នោះ គាត់ពាក់អៀមពណ៌ខៀវ គាត់មានសក់ខ្លី
ហើយគាត់ពាក់អាវពណ៌សដៃខ្លី អញ្ចឹងគាត់ពាក់អៀមពណ៌ខៀវ
ដើម្បីការពារនៅពេលដែលគាត់ធ្វើបាយនាឲ្យភ្ញៀវ មិនឲ្យខ្លាញ់
ឬក៏មិនឲ្យបាយនាខ្លាតប្រឡាក់អាវគាត់ ឬក៏ប្រឡាក់សំពត់គាត់ អញ្ចឹងដូច្នោះគាត់ពាក់អៀម
គាត់ពាក់អៀមពណ៌ខៀវនៅលើខ្លួនរបស់គាត់ដើម្បីការពារខោអាវរបស់គាត់
ដែលស្រ្តីអ្នកលក់ម្នាក់នោះ គាត់កំពុងតែឈរនៅក្នុងតូបបាយនារបស់គាត់ ដើម្បីធ្វើបាយនាឲ្យភ្ញៀវ
ដែលយើងឃើញនៅក្នុងតូបនោះ យើងឃើញមានចង្ក្រានមួយដ៏ធំ
ហើយមានឆ្នាំងខ្លះយ៉ាងធំនៅលើចង្ក្រាន អញ្ចឹងឆ្នាំងខ្លះគឺជាឆ្នាំងដែលសម្រាប់នា ឬក៏ចៀនសាច់
នាបន្លែ និងនាបាយ នាមីជាដើម អញ្ចឹងនៅពេលដែលយើងនាឬក៏ចៀន
យើងធ្វើម្ហូបដោយម្ហូបនាឬក៏ម្ហូបចៀន យើងត្រូវប្រើប្រាស់ឆ្នាំងខ្លះ ដែលនៅក្បែរឆ្នាំងខ្លះ
យើងឃើញមានដបគ្រឿងទេសជាច្រើន ដែលគ្រឿងទេស យើងហៅថាគ្រឿងទេសហ្នឹង
គឺជាគ្រឿងស្រមាប់ គ្រឿងគ្រោសសម្រាប់បន្ថែមទៅក្នុងម្ហូប ឬក៏បន្ថែមទៅក្នុងបាយនាឬក៏មីនា
ដើម្បីឲ្យវាមានរសជាតិ អញ្ចឹងយើង ដើម្បីបន្ថែមឲ្យមានរសជាតិ
ទៅតាមចំណង់ចំណូលចិត្តរបស់ភ្ញៀវ យើងត្រូវបន្ថែមគ្រឿង អញ្ចឹងគ្រឿងទាំងអស់
យើងហៅថាគ្រឿងទេស ។ អញ្ចឹងមីនារបស់គាត់ ឬក៏រទេះបាយនារបស់គាត់ គឺនៅចិញ្ចើមផ្លូវម្ខាង
ដោយអ្នកលក់ គាត់លក់នៅតាមចិញ្ចើមផ្លូវ អញ្ចឹងគាត់អត់មានហាងលក់ទេ ក៏ប៉ុន្តែនៅហាង
ឬក៏តូបលក់នៅតាមចិញ្ចើមផ្លូវខ្លះ គឺមានរសជាតិឆ្ងាញ់មិនចាញ់មីនា
ឬក៏បាយនានៅតាមហាងធំៗនោះទេ ដែលយើងឃើញនៅក្បែររទេះ ឬក៏តូបបាយនារបស់គាត់

យើងឃើញមានតុមួយ ដែលតុនោះ យើងឃើញមានកូនកៅអីតូចមួយនៅក្បែរនោះ
 ហើយមានគ្រឿងផ្សំជាច្រើនដាក់នៅលើតុ
 អញ្ចឹងគ្រឿងផ្សំនេះក៏គាត់ដាក់សម្រាប់ឲ្យភ្ញៀវបន្ថែមទៅលើសជាតិបាយនារបស់គាត់
 ប្រសិនបើភ្ញៀវអត់ទាន់ពេញចិត្តសជាតិដែលគាត់ធ្វើនោះទេ
 ភ្ញៀវគាត់អាចបន្ថែមគ្រឿងទៅតាមចំណង់ចំណូលចិត្តរបស់គាត់បាន ។ អញ្ចឹងនៅក្នុងរូបភាពទី ១
 នេះ គឺនារីម្នាក់ នារីវ័យក្មេងម្នាក់ ដែលមានវ័យ ២៣ ឆ្នាំហ្នឹង
 គាត់បានដើរមកដល់តូបបាយនាមួយកន្លែង ដែលនៅក្បែរទីក្រុង
 ព្រោះយើងឃើញនៅក្រោយតូបបាយនាគឺជាស្រមោលនៃទីក្រុងមួយ
 អញ្ចឹងគាត់កំពុងតែដើរនៅតាមផ្លូវ ហើយឃើញប្រាយតូបបាយនាមួយកន្លែង ។

បន្ទាប់មករូបភាពទី ២ នៅក្នុងរូបភាពទី ២ យើងឃើញថា បន្ទាប់ពីនារីម្នាក់នោះ
 គាត់បានដើរមកដល់តូបបាយនានោះហើយ នារីម្នាក់នោះ គាត់ក៏បានចូលអង្គុយនៅនឹងតុ
 ដែលក្បែរតូបបាយនានោះ អញ្ចឹងគាត់ស្លៀកខោពណ៌ខ្មៅជើងវែង
 ហើយគាត់អង្គុយនៅលើកូនកៅអីមួយនៅក្បែរតុ ដោយគាត់អង្គុយដោយដាក់ដៃទាំងពីរនៅលើតុ
 ហើយរំពេចនោះយើងឃើញអ្នកលក់ គាត់បានដើរមកកាន់តុរបស់នារីម្នាក់នោះ
 ដោយដៃអ្នកលក់មានកាន់កែវទឹកកកមួយកែវផងដែរ អញ្ចឹងគាត់កាន់កែវទឹកកកមកឲ្យភ្ញៀវ
 ដោយជាទូទៅនៅពេលដែលយើងចូលទៅក្នុងហាង ឬក៏ក្នុងកន្លែងបាយនា ឬក៏មីនា អ្នកលក់កាន់តែ
 តែងតែយកកែវមួយកែវមកឲ្យយើង ដោយកែវនោះគឺមានទឹកកកផងដែរ
 អញ្ចឹងយើងអាចយកកែវទឹកកកនោះមកញ្ចាំជាមួយទឹក
 ដោយយើងអាចចាក់ទឹកចូលក្នុងកែវទឹកកកនោះ ឬក៏អាចចាក់ទឹកក្រូច
 ឬក៏ភេសជ្ជៈផ្សេងៗចូលទៅកែវក្នុងកែវទឹកកកនោះបាន ដោយយើងឃើញកែវទឹកកក
 ដែលអ្នកលក់កំពុងកាន់ គឺមានបំពង់ប៊ីត ឬក៏ទុយោនៅក្នុងនោះផងដែរ អញ្ចឹងទុយោ
 ឬក៏បំពង់ប៊ីតនេះ គឺយើងប្រើសម្រាប់ប៊ីតទឹកនៅក្នុងកែវទឹកកក
 ដូច្នោះគាត់បានយកកែវទឹកកកមកឲ្យអតិថិជនរបស់គាត់ ដោយអ្នកលក់នោះ
 គាត់កាន់កែវទឹកកកមួយកែវនៅក្នុងដៃខាងស្តាំរបស់គាត់ ដើម្បីយកមកឲ្យអ្នកអតិថិជនរបស់គាត់
 ដោយយើងឃើញនៅលើតុគឺមានគ្រឿងផ្សំសជាតិសម្រាប់ដាក់លាយជាមួយនឹងបាយនា ឬក៏មីនា
 ចំនួនបីចាន ហើយយើងឃើញមានដបទឹកមួយដបនៅកន្លែងនោះផងដែរ អញ្ចឹងពេលខ្លះ
 នៅហាងខ្លះគឺគេអត់មានដបទឹកឲ្យយើងទេ គឺគេមានតែកែវទឹកកក
 ហើយយើងអាចទិញទឹកសុទ្ធមួយដប ឬក៏ទឹកក្រូចមួយកំប៉ុង ឬក៏ភេសជ្ជៈអ្វីៗដែលយើងចូលចិត្ត
 អញ្ចឹងនៅពេលដែលយើងចង់ញាំទឹកអ្វី យើងអាចទិញបាន ក៏ប៉ុន្តែពេលខ្លះ
 គឺអ្នកលក់គាត់បានដាក់ទឹកនៅក្នុងប៉ាន់តែ ឬក៏ក្នុងកំសៀវជំមួយ ឬក៏នៅក្នុងប៊ីដុងទឹក

ឬក៏ធុងទឹកធំមួយ ឬក៏ធំល្មមនៅលើតុ សម្រាប់ឲ្យអតិថិជនតែម្តង ដែលជាក់ស្តែងនៅក្នុងរូបភាពនេះ យើងឃើញអ្នកលក់ គាត់មានដបទឹកមួយដបធំសម្រាប់ដាក់ឲ្យអតិថិជនរបស់គាត់ ឬក៏ភ្ញៀវរបស់គាត់ សម្រាប់ញាំតែម្តង គឺគាត់អត់លក់ទេ អញ្ចឹងហាងខ្លះ គាត់លក់ ហាងខ្លះ គាត់អត់លក់ទឹកទេ គឺគាត់ដាក់ឲ្យអតិថិជនរបស់គាត់ញាំដោយឥតគិតថ្លៃ ។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ៣ រូបភាពទី ៣ គឺជារូបភាពកែវទឹកកកមួយកែវ ដែលយើងឃើញកែវទឹកកកនោះ គឺយើងឃើញមានទុយោមួយ ឬក៏បំពង់បឺតមួយនៅក្នុងកែវនោះ ហើយមានទឹកកកនៅក្នុងកែវផងដែរ អញ្ចឹងជាទូទៅនៅពេលដែលយើងទៅញាំហាង នៅ ទៅញាំអាហារនៅក្នុងហាង ឬក៏នៅក្នុងតូបផ្សេងៗ ឬក៏ជាតូបដែលនៅចិញ្ចើមផ្លូវជាដើម នៅក្នុងកែវគឺគេតែងតែដាក់ទឹកកក ព្រោះភាគច្រើន គឺ នៅពេលដែលញាំហើយ យើងត្រូវការញាំទឹកដែលត្រជាក់ៗ ដូច្នោះនៅពេលដែលយើងដាក់ទឹកកក ហើយយើងលាយជាមួយទឹក ឬក៏លាយជាមួយភេសជ្ជៈផ្សេងៗ គឺវាធ្វើឲ្យទឹក ឬក៏ភេសជ្ជៈនោះត្រជាក់ អញ្ចឹងវាមានរសជាតិកាន់តែឆ្ងាញ់ ដូច្នោះហើយទើបគេដាក់ទឹកកកនៅក្នុងកែវដែលមានបំពង់បឺត ដោយជាទូទៅដោយសារតែកែវ គឺប្រើប្រាស់ដោយមនុស្សច្រើន អញ្ចឹងយើងអត់គួរញាំផ្ទាល់ទៅនឹងមាត់កែវនោះទេ ដូច្នោះហើយអ្នកលក់គាត់ប្រើប្រាស់បំពង់បឺតឬក៏ទុយោ ព្រោះនៅពេលដែលយើងប្រើបំពង់បឺត ឬក៏ទុយោរួច អ្នកលក់នឹងបោះចោលទុយោនោះ ដូច្នោះនៅពេលដែលយើងញាំនូវផ្ទាល់មាត់កែវ គឺវាអត់ស្អាត ព្រោះពេលខ្លះកែវនោះគឺប្រើប្រាស់ដោយមនុស្សច្រើន អញ្ចឹងយើងអត់ដឹងថាមានជំងឺអីខ្លះទេនៅមាត់កែវ ដូច្នោះយើងត្រូវប្រើបំពង់បឺត ដើម្បីរក្សាអនាម័យផងដែរ ដែលជាក់ស្តែងនៅក្នុងរូបភាពទី ៣ នេះ គឺអ្នកលក់ គាត់ឲ្យកែវ ដែលមានបំពង់បឺត ទៅដល់នារី ដែលជាអតិថិជនរបស់គាត់ ។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ៤ នៅក្នុងរូបភាពទី ៤ យើងឃើញ បន្ទាប់ពីគាត់យកកែវទឹកកកមកឲ្យអតិថិជនហើយ អ្នកលក់ក៏បានសួរទៅនារីម្នាក់នោះថាតើគាត់ចង់ញាំអ្វី ដូច្នោះគាត់មកសួរអ្នកទិញ ឬក៏អតិថិជនរបស់គាត់ ដើម្បីចង់ដឹងថាតើគាត់ចង់ញាំអ្វី នៅពេលនោះ គាត់អាចទៅធ្វើម្ហូប ឬក៏ទៅធ្វើបាយនា ឬក៏មិនឲ្យអតិថិជនរបស់គាត់បាន អញ្ចឹងនារីម្នាក់នោះ ក្រោយពីពេលដែលអ្នកលក់គាត់សួរហើយ អញ្ចឹងនៅពេលដែលអ្នកលក់សួរនារីម្នាក់នោះហើយ នារីម្នាក់នោះ គាត់ក៏បានកុម្មឹងបាយនាមួយចាន ដែលបាយនានោះអាចជាបាយនាពងទាចៀន ឬក៏បាយនាសាច់គោជាដើម ព្រោះពេលខ្លះបាយនាមានច្រើន ដែលយើងអាចកុម្មឹងបាន យើងអាចញាំបានទៅតាមចំណង់ចំណូលចិត្ត ដែលមានដូចជាបាយនាសាច់គោ បាយនាពងទាចៀន

បាយឆាពងទាចៀនលាយសាច់គោ ឬក៏បាយឆាបន្លែជាដើម
 អញ្ជឹងនៅពេលដែលយើងចង់ញាំបាយឆាប្រភេទណា យើងអាចហៅប្រាប់ទៅអ្នកលក់បាន
 អ្នកលក់នឹងធ្វើឲ្យ ដែលជាក់ស្តែងនារីម្នាក់នេះ គាត់ចង់ញាំបាយឆាសាច់គោលាយនឹងពងទាចៀន
 ដូច្នោះគាត់ក៏បានប្រាប់ទៅអ្នកលក់ថា យកបាយឆាសាច់គោលាយពងទាចៀន
 ដែលយើងឃើញនៅក្នុងរូបភាពទី ៤ នេះ គឺយើងឃើញនៅខាងក្រោយនារីម្នាក់នោះ
 គាត់បាននិយាយអំពីបាយឆា ដែលមានបន្លែនៅក្នុងនោះផងដែរ
 អញ្ជឹងយើងឃើញមានបាយឆាមួយចាន ដែលមានបន្លែ ហើយមានពងទាចៀននៅលើនោះ
 អញ្ជឹងបានន័យថាគាត់កំពុងតែហៅបាយឆាបន្លែ លាយសាច់គោ និងលាយពងទាចៀន ។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ៥ នៅក្នុងរូបភាពទី ៥ យើងឃើញថា
 បន្ទាប់ពីគាត់កុម្មុំបាយឆារួចរាល់ហើយ នារីម្នាក់នោះ នៅពេលដែលកំពុងតែអង្គុយរង់ចាំ
 អញ្ជឹងបន្ទាប់ពីយើងកុម្មុំហើយ យើងត្រូវរង់ចាំមួយសន្ទុះ
 ដើម្បីឲ្យអ្នកលក់គាត់ទៅចម្អិនបាយឆាឲ្យសម្រាប់ឲ្យយើង ដែលជាក់ស្តែងនារីម្នាក់នេះ
 គាត់បានកុម្មុំរួចរាល់ហើយ បន្ទាប់មកគាត់ក៏អង្គុយរង់ចាំ
 អញ្ជឹងក្នុងកំឡុងពេលដែលគាត់អង្គុយរង់ចាំ ឬក៏ក្នុងអំឡុងពេលដែលគាត់អង្គុយរង់ចាំហ្នឹង
 នារីម្នាក់ហ្នឹង គាត់បានបើកដបទឹក អញ្ជឹងគាត់ទាញដបទឹកមួយដប ដែលអ្នកលក់ដាក់នៅលើតុ
 សម្រាប់ឲ្យអតិថិជនមកបើកគម្រប អញ្ជឹងដោយសារតែនៅកន្លែងនេះគឺគាត់អត់លក់ទឹកទេ
 បានន័យថាគាត់ឲ្យទឹកទៅអតិថិជនគាត់ញាំដោយឥតគិតថ្លៃ អញ្ជឹងគាត់មានដបទឹកដ៏ធំមួយ
 សម្រាប់ដាក់នៅលើតុឲ្យភ្ញៀវគាត់តែម្តង ដោយនារីម្នាក់នេះ គាត់បានបើកគម្របទឹក
 ដើម្បីចាក់ទឹកចូលទៅក្នុងកែវដើម្បីញាំ អញ្ជឹងយើងឃើញកែវរបស់គាត់
 គឺមានទឹកកកនៅក្នុងនោះផងដែរ ដោយអ្នកលក់គាត់បានដាក់កែវទឹកកកឲ្យនារីម្នាក់នោះ
 ដើម្បីដាក់លាយជាមួយទឹកដើម្បីញាំ ហើយធ្វើឲ្យទឹកនោះត្រជាក់ ។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ៦ នៅក្នុងរូបភាពទី ៦ បន្ទាប់ពីគាត់បើកគម្របដបទឹករួចរាល់ហើយ
 អញ្ជឹងនារីម្នាក់ហ្នឹង គាត់បានបើកគម្របដបទឹករួចរាល់ហើយ គាត់ក៏បានចាក់ទឹកព្រីក្នុងដប
 ចូលទៅក្នុងកែវទឹកកក អញ្ជឹងយើងឃើញគាត់ចាក់ទឹកព្រីក្នុងដបចូលទៅក្នុងកែវទឹកកក
 ដើម្បីឲ្យត្រជាក់ ព្រោះពេលខ្លះយើងចាក់ទឹកភ្លាម ចូលទៅក្នុងកែវទឹកកកភ្លាម
 គឺវាអត់ត្រជាក់ភ្លាមនោះទេ វាត្រូវការពេលវេលាមួយសន្ទុះ អាចពេលវេលា
 ត្រូវការពេលវេលាមួយនាទី ដើម្បីធ្វើឲ្យទឹកនៅក្នុងទឹកកកទាំងអស់ត្រជាក់ អញ្ជឹងនារីម្នាក់នេះ
 ក្នុងអំឡុងពេលដែលគាត់រង់ចាំទទួលបាយឆាពីអ្នកលក់
 ឬក៏រង់ចាំនៅពេលដែលអ្នកលក់កំពុងតែឆាបាយឲ្យគាត់ គាត់បានចាក់ទឹកចូលទៅក្នុងកែវឲ្យហើយ

អញ្ជឹងគាត់ចាក់ទឹកទុកដើម្បីឲ្យទឹកត្រជាក់ អញ្ជឹងនៅពេលដែលគាត់ចង់ញ៉ាំគឺទឹកនោះត្រជាក់តែម្តង
ដែលជាក់ស្តែងនៅក្នុងរូបភាពទី ៦ យើងឃើញ គាត់បានចាក់ទឹកពីក្នុងដប
គាត់ចាក់ទឹកពីក្នុងដបចូលទៅក្នុងកែវទឹកកក ។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី [១៧] រូបភាពទី [១៧] យើងឃើញអ្នកលក់
គាត់ក៏ចាប់ផ្តើមទៅយកខ្លះចម្អិនបាយនា ដែលនៅក្នុងរូបភាពនេះ
យើងឃើញអ្នកលក់គាត់បានឆ្ងល់ភ្លើង គាត់បានគូសឈើគូស ដែលមានភ្លើង
ហើយគាត់យកភ្លើងនោះទៅឆ្ងល់នឹងចង្រ្កានហ្គាសរបស់គាត់ អញ្ជឹងជាទូទៅនៅតាមតូប
ឬក៏តាមហាងនានា គឺគេនៅពេលដែលគេចម្អិនម្ហូប គឺគេប្រើភ្លើងហ្គាស ដែលជាឧស្ម័ន
អញ្ជឹងហ្គាសគឺជាឧស្ម័នដែលអាចដុតនេះ ដោយពេលខ្លះ យើងអាចគ្រាន់តែប្រើប្រាស់ឈើគូសបន្តិច
ដើម្បីដាក់ទៅជិតហ្គាស គឺវាអាចធ្វើឲ្យនេះបានភ្លាមៗ ដែលជាក់ស្តែងនៅក្នុងរូបភាពនេះ
គឺគាត់យកឈើគូសមួយដើមទៅឆ្ងល់ទៅនឹងភ្លើងហ្គាស ឬក៏ទៅឆ្ងល់នឹងផ្សែងហ្គាស
ដែលចេញមកពីចង្រ្កាន ដូច្នោះធ្វើឲ្យមានភ្លើងចេញពីចង្រ្កាន
អញ្ជឹងគាត់បានដាក់ឆ្នាំងខ្លះទៅលើភ្លើងចង្រ្កាននោះ ដើម្បីឲ្យឆ្នាំងហ្គាស[...]ក្តៅ
អញ្ជឹងគាត់ចាប់ផ្តើមនាបាយឲ្យអតិថិជនរបស់គាត់ ដោយគាត់ដាក់ឆ្នាំងខ្លះទៅលើភ្លើង ដើម្បីឲ្យក្តៅ
បន្ទាប់មកទៀតគាត់ក៏បានដាក់ប្រេងនាចូលទៅក្នុងខ្លះ អញ្ជឹងជាទូទៅនៅពេលដែលយើងនាបាយ
ឬក៏ចៀនសាច់ យើងត្រូវប្រើប្រេងនា ឬក៏ខ្លាញ់ ព្រោះប្រសិនបើយើងអត់ប្រើប្រេងនា ឬក៏ខ្លាញ់ទេ
វាអាចធ្វើឲ្យខ្លោចឆ្នាំងបាន អញ្ជឹងឆ្នាំងខ្លោចគឺបានន័យថាឆ្នាំងនោះឡើងពណ៌ខ្មៅ
ហើយធំក្លិនឈ្ងៃម អញ្ជឹងយើងអត់អាចធ្វើម្ហូបបានទេ ដូច្នោះយើងត្រូវប្រើខ្លាញ់ ឬក៏ប្រេងនា
ដើម្បីជំនួយ ហើយម្យ៉ាងវិញទៀតខ្លាញ់និងប្រេងនាគឺអាចធ្វើឲ្យបាយ
ឬក៏សាច់របស់យើងចៀនទៅអត់ជាប់ខ្លះ បានន័យថាវាអត់ខ្លោច អញ្ជឹងយើងអាចចៀនបាយ
ឬក៏នាបាយបានយ៉ាងស្រួលដោយមិនជាប់ខ្លះ ដូច្នោះយើងត្រូវប្រើប្រាស់ប្រេងនា ឬក៏ខ្លាញ់
ដើម្បីចាក់ចូលទៅក្នុងខ្លះនៅពេលដែលយើងដាក់ខ្លះចូលទៅលើភ្លើង បន្ទាប់មកទៀតយើងឃើញថា
បន្ទាប់ពីគាត់ចាក់ខ្លាញ់ឬក៏ប្រេងនាចូលទៅក្នុងខ្លះហើយ អញ្ជឹងយើងឃើញអ្នកលក់
គាត់ក៏បានយកខ្លឹមមកហាន់ជាចំណិតៗ ដើម្បីចាក់ចូលទៅក្នុងខ្លះនោះផងដែរ
អញ្ជឹងជាទូទៅនៅពេលដែលយើងនាបាយ នៅពេលដែលយើងនាបាយ យើងត្រូវប្រើប្រាស់ខ្លឹម
ដើម្បីបំពងសិន អញ្ជឹងអ្នកលក់គាត់បានបំពងខ្លឹម ដែលដាក់ខ្លឹមចូលទៅក្នុងខ្លះ
ដែលមានខ្លាញ់កំពុងតែក្តៅ ដូច្នោះនៅពេលដែលយើងបំពងខ្លឹម គឺយើងអាចធ្វើឲ្យខ្លឹមនោះគឺឈ្ងុយ
បានន័យថាខ្លឹមបំពងគឺមានក្លិនឈ្ងុយ អញ្ជឹងដើម្បីឲ្យបាយនារបស់គាត់កាន់តែមានក្លិនឈ្ងុយ
ដូច្នោះគាត់ត្រូវការបំពងខ្លឹមជាមុនសិន មុននឹងគាត់ដាក់នាបាយ អញ្ជឹងរូបភាពទី ៧ នេះ
គឺអ្នកលក់គាត់ចាប់ផ្តើមរៀបចំឆ្នាំងខ្លះរបស់គាត់ ដើម្បីនាបាយ ដែលគាត់ជាដំបូង

គាត់ចាប់ផ្ដើមបំពងខ្លឹមជាមុនសិន ដោយបំពងខ្លឹម ដាក់ខ្លឹមចូលទៅក្នុងឆ្នាំងខ្លះ
ដែលមានខ្លាញ់ឬក៏ប្រេងឆាកំពុងតែក្ដៅ ។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ៨ រូបភាពទី ៨ បន្ទាប់ពីគាត់បំពងខ្លឹមរួចរាល់ហើយ
អញ្ជឹងគាត់បំពងខ្លឹមឡើងឈ្មុយរួចរាល់ហើយ
ដូច្នោះគាត់ក៏បានថែមសាច់ជ្រូកចូលទៅក្នុងនោះផងដែរ អញ្ជឹងដោយសារតែគាត់ហៅបាយនោះ
គឺជាបាយនាសាច់ជ្រូកលាយពងទា ដូច្នោះហើយគាត់បានបន្ថែមសាច់ជ្រូកចូលទៅក្នុងខ្លះ
អញ្ជឹងបន្ទាប់ពីគេបំពងខ្លឹម គេត្រូវការថែមសាច់ជ្រូក ដោយសារតែសាច់ជ្រូក
គឺវាពិបាកនៅក្នុងការចម្អិន បានន័យថាវាអត់ងាយឆ្អិន អញ្ជឹងវាអត់ឆាប់ឆ្អិននោះទេ
ដូច្នោះដើម្បីឲ្យសាច់ជ្រូកឆ្អិនល្អ យើងត្រូវដាក់សាច់ជ្រូកមុនពេលដែលយើងដាក់បាយចូល
ឬក៏មុនពេលដែលយើងដាក់គ្រឿងគ្រៅផ្សេងៗចូល ព្រោះគ្រឿងគ្រៅផ្សេងៗ
គឺអាចនឹងឆាប់ឆ្អិនជាងសាច់ជ្រូក ដូច្នោះយើងត្រូវធ្វើឲ្យសាច់ជ្រូកឆ្អិនជាមុនសិន
មុននឹងយើងដាក់គ្រឿងផ្សេងៗចូល អញ្ជឹងរូបភាពនេះគឺគាត់កំពុងតែដាក់សាច់ជ្រូកចូល
ហើយនាសាច់ជ្រូកឲ្យឆ្អិន បន្ទាប់មកទៀតគាត់ដាក់បន្លែចូល ដែលបន្លែមានដូចជាការ៉ុត
មានដូចជាស្ពៃ មានដូចជាសណ្ដែកកូរជាដើម អញ្ជឹងបន្លែបាយនាមានដូចជាការ៉ុត
មានដូចជាសណ្ដែកកូរ មានដូចជាដំឡូងបារាំងជាដើម ដូច្នោះនៅក្នុងរូបភាពទី ៨ នេះ
យើងឃើញគាត់ បន្ទាប់ពីគាត់ដាក់សាច់ជ្រូកហើយ គាត់បានដាក់បន្លែចូលទៀត
ដូច្នោះគាត់ត្រូវច្របល់ ដើម្បីឲ្យបន្លែនិងសាច់នោះឆ្អិនឲ្យបានសព្វល្អ
ព្រោះប្រសិនបើសាច់និងបន្លែអត់ឆ្អិនទេ វាអាចធ្វើឲ្យប៉ះពាល់ដល់សុខភាពបាន
ដោយពេលខ្លះបន្លែអាចមានមេរោគ បន្លែអាចមានមេរោគ ឬក៏សាច់អាចមានមេរោគ
អញ្ជឹងប្រសិនបើយើងអត់ចម្អិនឲ្យបានឆ្អិនល្អទេ យើងអាចនឹងឆ្លងជំងឺផ្សេងៗ
នៅពេលដែលយើងញ៉ាំបន្លែនៅ ឬក៏សាច់ជ្រូកនៅនោះ បន្ទាប់ពីគាត់ដាក់បន្លែហើយ
អ្នកលក់គាត់ក៏បានបន្ថែមទឹកត្រីចូលទៅក្នុងខ្លះឆាប់សាច់បន្ថែមទៀត
អញ្ជឹងដោយសារតែបន្លែនិងសាច់គឺជាសាប មានរសជាតិសាប ដូច្នោះដើម្បីឲ្យវាមានរសជាតិឆ្ងាញ់
យើងត្រូវបន្ថែមគ្រឿង ដូចជាទឹកត្រី ដូចជាប៊ីចេង ដូចជាអំបិលជាដើម
ដើម្បីឲ្យមានរសជាតិកាន់តែឆ្ងាញ់ ដូច្នោះនៅពេលដែលគាត់ច្របល់សាច់
ជាមួយនឹងបន្លែឆ្អិនសព្វហើយ អញ្ជឹងគាត់ថែមទឹកត្រីចូល ដើម្បីឲ្យបន្លែនិងសាច់នោះ
មានរសជាតិប្រែបន្តិច មានរសជាតិប្រែបន្តិច បន្ទាប់មកគាត់ដាក់បាយសច្ចុលទៅក្នុងខ្លះផងដែរ
អញ្ជឹងនៅពេលដែលយើងនាបាយគឺយើង បន្ទាប់ពីយើងប្រើគ្រឿង ហើយនិងបន្លែ
និងសាច់ដាក់ចូលក្នុងខ្លះរួចរាល់ហើយ ចុងក្រោយបំផុត
គឺគាត់ត្រូវដាក់បាយចូលទៅក្នុងខ្លះនោះផងដែរ ព្រោះប្រសិនបើដាក់បាយមុន វាអាចធ្វើឲ្យខ្លោចបាយ

ហើយអត់ឆ្អិនឡើយ ដោយសារតែសាច់ជ្រូកគឺអត់ងាយឆ្អិន ហើយបន្លែក៏អត់ងាយឆ្អិនដែរ ដូច្នោះយើងត្រូវប្រើប្រាស់សាច់ជ្រូក ដើម្បីឆ្អិន បន្ទាប់មកនៅពេលដែលសាច់ជ្រូកឆ្អិនរួចហើយ យើងត្រូវដាក់បន្លែឆ្អិនទៀត ដើម្បីឲ្យបន្លែឆ្អិនតាមក្រោយ អញ្ចឹងនៅពេលដែលបន្លែនិងសាច់ឆ្អិនអស់ហើយ គឺយើងទើបដាក់បាយតាមក្រោយដើម្បីឲ្យវាឆ្អិន ព្រោះដោយសារតែបាយជាដំបូងសាហើយ អញ្ចឹងយើងដាំម្តងរួចហើយ ដូច្នោះវាឆ្អិនរួចហើយ អញ្ចឹងយើងគ្រាន់តែដាក់បាយចូលទៅក្នុងខ្លះ ដើម្បីច្របល់ជាមួយនឹងគ្រឿង ជាមួយនឹងបន្លែ វាជាការស្រេច ដូច្នោះយើងត្រូវដាក់បាយចុងក្រោយគេ ដែលជាក់ស្តែងនៅក្នុងរូបភាពទី ៨ គឺនារីអ្នកលក់ ឬក៏អ្នកលក់ម្ចាស់តូបហ្នឹង គាត់ដាក់សាច់ជ្រូកមុនដំបូងចូលទៅក្នុងខ្លះ បន្ទាប់មកគាត់ដាក់បន្លែ ហើយគាត់បានលាយគ្រឿង ដូចជាចាក់ទឹកត្រី ដាក់បន្លែមស្ករជាដើម ចូលទៅក្នុងខ្លះនោះ ដើម្បីលាយឲ្យមានរសជាតិឆ្ងាញ់ បន្ទាប់មកចុងក្រោយគេ គឺគាត់ដាក់បាយចូលទៅក្នុងខ្លះ ដើម្បីឆ្អិនច្របល់ចូលគ្នាឲ្យសព្វ ។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ៩ នៅក្នុងរូបភាពទី ៩ យើងឃើញថា បន្ទាប់ពីគាត់បានច្របល់បាយ ឆ្អិនរួច ជាមួយនឹងសាច់ ជាមួយនឹងបន្លែរួចរាល់ហើយ អ្នកលក់គាត់ក៏បានចាក់បាយមួយឆ្នាំងនោះចូលមកក្នុងចានមួយ អញ្ចឹងដោយសារតែអ្នកទិញគាត់កុម្ម៉ង់តែមួយបាន ដូច្នោះអ្នកលក់គាត់ក៏បាននាបាយល្មមសម្រាប់តែមួយបានតែប៉ុណ្ណោះ អញ្ចឹងទោះគាត់មានឆ្នាំងខ្លះធំប៉ុណ្ណាក៏ដោយ ប៉ុន្តែគាត់នាបាយតែបន្តិចតែប៉ុណ្ណោះ គឺនាបាយតែមួយបាន អញ្ចឹងនៅពេលដែលគាត់នាចប់ គាត់ក៏លើកខ្លះ គាត់លើកខ្លះគាត់ឡើង ដើម្បីចាក់បាយនោះចូលទៅក្នុងចានមួយ អញ្ចឹងនៅក្នុងរូបភាពនេះ យើងឃើញគាត់កំពុងតែចាក់បាយនាចេញពីឆ្នាំងខ្លះចូលទៅក្នុងចានសំប៉ែត អញ្ចឹងគាត់ប្រើប្រាស់ចានសំប៉ែតដើម្បីដាក់បាយនា ដោយយើងប្រើប្រាស់ចាន ចានមានច្រើនប្រភេទ ដែលពេលខ្លះប្រសិនបើយើងមានស៊ុប មានទឹកស៊ុប យើងត្រូវប្រើប្រាស់ចានគោម ចានគោមគឺជាចានជ្រៅ អញ្ចឹងយើងអាចដាក់ទឹកស៊ុបបានច្រើន ប៉ុន្តែនៅពេលដែលយើងញាំបាយយើងប្រើប្រាស់ចានសំប៉ែត ព្រោះប្រសិនបើយើងដាក់ចានគោម គឺវាពិបាកញាំ អញ្ចឹងយើងញាំបានសំប៉ែតគឺងាយស្រួលញាំ ដូច្នោះទើបអ្នកលក់គាត់ចាក់បាយនារបស់គាត់ ដែលមានសាច់ជ្រូក មានបន្លែ មានខ្ទឹមបំពង និងមានបាយនៅក្នុងនោះផងដែរ គាត់ចាក់ចូលទៅក្នុងចានមួយ គឺចានសំប៉ែត ដែលនៅក្នុងរូបភាពទី ៩ នេះ ។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ១០ នៅក្នុងរូបភាពទី ១០ ដោយសារតែនារីម្នាក់នោះ
 គាត់បានកុម្មុំបាយឆ្ងាយជាមួយនឹងពងទាចៀន សាច់ជ្រូក ដូច្នោះនៅពេលដែលគាត់
 នៅពេលដែលអ្នកលក់គាត់បានឆ្ងាយជាមួយនឹងសាច់ជ្រូករួចរាល់ហើយ
 អញ្ជឹងគាត់នៅខ្វះមួយមុខទៀត គឺគាត់នៅខ្វះមួយមុខទៀត ដែលមួយមុខនោះ គឺជាពងទាចៀន
 ឬក៏ពងមាន់ចៀន ដូច្នោះដោយសារតែអ្នកទិញរបស់គាត់ ឬក៏អតិថិជនរបស់គាត់
 កុម្មុំបាយឆ្ងាយពងទាចៀនលាយសាច់ជ្រូក អញ្ជឹងអ្នកលក់ នៅពេលដែលគាត់ឆ្ងាយរួចរាល់ហើយ
 គាត់ចាក់បាយចូលទៅក្នុងបានសំប៉ែតមួយ បន្ទាប់មកគាត់យកខ្លះនោះ ដើម្បីមកចៀនពងទាចៀន
 ដូច្នោះពងទាចៀន ពេលខ្លះតម្រូវតាមអតិថិជន
 ដោយសារតែអ្នកខ្លះចូលចិត្តញ៉ាំពងទាចៀនដែលឆ្អិនល្អ
 អញ្ជឹងគាត់អាចប្រាប់ទៅអ្នកលក់ថាឲ្យចៀនឲ្យឆ្អិន ចំណែកឯអ្នកខ្លះទៀត
 គាត់ចូលចិត្តញ៉ាំពងទាចៀន ដែលអត់ស្ងួតឆ្អិន បានន័យថាយើងហៅថាជើរញ្ឆោ ពងទាចៀនជើរញ្ឆោ
 ដូច្នោះអ្នកលក់គាត់ចៀនអត់ស្ងួតឆ្អិនទេ អញ្ជឹងទៅតាមចំណង់ចំណូលចិត្តរបស់អតិថិជន
 ដើម្បីកុម្មុំទៅអ្នកលក់ថាតើយើងចង់ញ៉ាំពងទាដែលឆ្អិន ឬក៏មិនឆ្អិន អញ្ជឹងនៅក្នុងរូបភាពទី ១០
 គឺគាត់កំពុងតែចៀនពងទា ដើម្បីដាក់ទៅលើបាយឆ្ងាយនោះបន្ថែមទៀត ដោយសារតែនារីម្នាក់នោះ
 គាត់បានកុម្មុំបាយឆ្ងាយនឹងពងទាចៀន ។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ១១ នៅក្នុងរូបភាពទី ១១ យើងឃើញថា
 បន្ទាប់ពីគាត់ចៀនពងទាឆ្អិនហើយ អញ្ជឹងពងទាចៀន បាយឆ្ងាយពងទាចៀន គឺឆ្អិនហើយ
 នៅពេលដែលគាត់ចៀនពងទាមកនេះ ដូច្នោះអ្នកលក់ក៏បានយកពងទាដែលចៀនឆ្អិន
 យកមកចាក់ចូលទៅក្នុងបាយឆ្ងាយ ដែលគាត់ដាក់នៅក្នុងបានសំប៉ែតអម្បាញ់មិញ ។
 អញ្ជឹងបាយឆ្ងាយដែលឆ្អិនរួច គឺយើងដាក់នៅក្នុងបានសំប៉ែតមួយ
 បន្ទាប់មកទៀតអ្នកលក់ក៏បានយកពងទាចៀន ដែលចៀនឆ្អិនរួចហ្នឹង
 មកចាក់បន្ថែមលើបាយឆ្ងាយនោះ ដើម្បីឲ្យទៅជាបាយឆ្ងាយពងទាចៀន អញ្ជឹងគាត់បានធ្វើតាមអ្វី
 ដែលអ្នកទិញឬក៏អតិថិជនរបស់គាត់កុម្មុំ ដើម្បីឲ្យគាត់ធ្វើ
 ព្រោះនៅពេលដែលយើងទៅកុម្មុំបាយឆ្ងាយឬក៏មីនៅតាមផ្លូវ យើងអាចកុម្មុំរសជាតិបាន
 ដោយយើងប្រាប់ទៅអ្នកលក់ថាតើយើងចង់ញ៉ាំរសជាតិអ្វី ហើយមានលាយអ្វីខ្លះ
 ដូចជាយើងចង់ញ៉ាំតែសាច់គោ ឬក៏ញ៉ាំតែបាយឆ្ងាយសាច់ជ្រូកទេ ឬក៏បាយឆ្ងាយសាច់ជ្រូកលាយបន្លែ
 និងលាយពងទាចៀន អញ្ជឹងយើងអាច យើងអាចហៅឬក៏ប្រាប់ទៅអ្នកលក់បាន
 យើងអាចប្រាប់ទៅអ្នកលក់ទៅតាមអ្វីដែលយើងចង់ញ៉ាំ ដែលជាក់ស្តែងនារីម្នាក់នេះ
 គាត់បានហៅបាយឆ្ងាយ មានសាច់គោ មានសាច់ជ្រូក មានបន្លែ និងមានពងទាចៀនផងដែរ
 ដូច្នោះអ្នកលក់គាត់ចម្អិនបាយឆ្ងាយ ដែលលាយសាច់ជ្រូក លាយបន្លែ

និងលាយពងទាចៀនឲ្យទៅអតិថិជនរបស់គាត់ ដោយយើងឃើញនៅក្នុងរូបភាពនេះ
គឺគាត់បញ្ចប់ការឆាបាយរបស់គាត់ ដោយគាត់យកពងទាចៀនដែលឆ្អិន
មកដាក់នៅលើបាយឆាររបស់គាត់ ។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ១២ នៅក្នុងរូបភាពទី ១២ យើងឃើញថា
បន្ទាប់ពីគាត់ចម្អិនឆ្អិនរួចរាល់ហើយ នៅពេលដែលគាត់ចម្អិនបាយឆាររួចរាល់ហើយ
អ្នកលក់គាត់ក៏បានយកបាយឆាររបស់គាត់នោះ អញ្ជឹងគាត់បានយកបាយឆារដែលឆ្អិនរួច
មកដាក់នៅលើតុ ដោយយើងឃើញបាយឆារហ្នឹងគឺទើបតែឆ្អិន អញ្ជឹងបានន័យថាបាយឆារគឺនៅក្តៅ
ដោយសារតែគាត់ឆាទៅក្នុង នៅលើភ្លើង ដូច្នេះបាយឆារគឺក្តៅ ដូច្នេះហើយយើងឃើញបានបាយឆារ
គឺមានផ្សែងហុយចេញ អញ្ជឹងអ្នកលក់គាត់ក៏បានយកបាយឆារ ដែលមានពងទាចៀន មានសាច់ជ្រូក
មានបន្លែនោះ មកឲ្យអតិថិជនរបស់គាត់តាមការកុម្ម៉ង់ អញ្ជឹងយើងឃើញនារីម្នាក់នោះ
គាត់កំពុងតែអង្គុយចាំ នារីដែលមានវ័យ ២៣ ឆ្នាំ គាត់កំពុងតែអង្គុយចាំនៅនឹងតុរបស់គាត់
ឲ្យដាក់ដៃទាំងពីរនៅលើតុ ហើយគាត់បានសម្លឹងទៅអ្នកលក់
ដែលបានកំពុងតែកាន់ចានដែលមានបាយឆារ យកមកឲ្យគាត់ផងដែរ ។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ១៣ រូបភាពទី ១៣ យើងឃើញថា បន្ទាប់ពីគាត់ទទួលបានបាយឆារហើយ
នារីម្នាក់នោះ គាត់ក៏បានយកសមនិងស្លាបព្រាមកញ្ជាំបាយ បានន័យថានៅពេលដែលយើងញ្ជាំបាយ
គឺយើងប្រើប្រាស់សមនិងស្លាបព្រាដែរ ដោយនៅពេលដែលយើងញ្ជាំ បាយឆារនោះ
ពេលខ្លះគឺអាចនឹងអត់ត្រូវនឹងរសជាតិរបស់យើងដែលពេញចិត្តនោះទេ
ដូច្នេះនៅពេលដែលយើងអត់ពេញចិត្តនឹងរសជាតិ យើងអាចថែមគ្រឿងបាន
ដោយយើងឃើញនៅក្នុងរូបភាពទី ១៣ នេះ គឺយើងឃើញនារីម្នាក់នោះ
គាត់កំពុងតែកាន់សមនិងស្លាបព្រាដើម្បីដួសបាយញ្ជាំ ហើយយើងឃើញនៅលើតុ
គឺមានគ្រឿងទេសជាច្រើន ដែលគ្រឿងទេសនេះ គឺជាគ្រឿងសម្រាប់ផ្សំជាមួយនឹងបាយ
នៅពេលណាដែលយើងអត់ចូលចិត្តរសជាតិ បានន័យថាពេលខ្លះអ្នកលក់គាត់នាមកសាប
អញ្ជឹងយើងអត់ចូលចិត្តរសជាតិសាប យើងអាចថែមអំបិល ឬក៏ថែមទឹកត្រី ឬក៏ថែមស្ករសថែមទៀត
ដើម្បីឲ្យសមទៅតាមរសជាតិដែលយើងចូលចិត្ត អញ្ជឹងនៅពេលដែលយើងផ្សំគ្រឿង
ដើម្បីទៅដល់រសជាតិដែលយើងចូលចិត្តហើយ យើងអាចញ្ជាំបាយឆារនោះបាន
ដោយយើងឃើញនារីម្នាក់នោះ គាត់កំពុងតែកាន់សម ដៃឆ្វេងរបស់គាត់កាន់សម
ហើយដៃស្តាំរបស់គាត់កាន់ស្លាបព្រា អញ្ជឹងគាត់កំពុងតែដួសបាយឆារញ្ជាំ
ដោយគាត់ញ្ជាំបាយឆារនោះយ៉ាងឆ្ងាញ់ ទោះបីជាបាយឆារនោះ ជាហាងលក់បាយឆារ
ដែលនៅតាមចិញ្ចើមផ្លូវក៏ដោយ ក៏ប៉ុន្តែអ្នកលក់គាត់ធ្វើឆ្ងាញ់

ដូច្នេះអតិថិជនរបស់គាត់ចូលចិត្តមកញ៉ាំនៅទីនេះ ព្រោះវាមានរសជាតិស្ងាញ់ ហើយមានតម្លៃថោក
អញ្ចឹងជាទូទៅប្រជាជនកម្ពុជាគឺចូលចិត្តញ៉ាំបាយឆ្មារក៏មីនា ដែលនៅតាមចិញ្ចើមផ្លូវ
ព្រោះមីនា និងបាយឆ្មារដែលនៅតាមចិញ្ចើមផ្លូវ គឺពេលខ្លះគឺស្ងាញ់
ហើយរសជាតិស្ងាញ់និងថោកជាងបាយឆ្មារក៏មីនាដែលនៅតាមហាងធំៗនានា
ក៏ប៉ុន្តែរសជាតិស្ងាញ់ដូចគ្នា ក៏ប៉ុន្តែគឺតម្លៃខុសគ្នា ដោយតម្លៃនៅហាងធំៗគឺថ្លៃ
ក៏ប៉ុន្តែតម្លៃនៅហាងដែលនៅតាមចិញ្ចើមផ្លូវ គឺថោកជាងតម្លៃដែលនៅតាមហាង
ដូច្នេះយើងចូលចិត្តញ៉ាំបាយឆ្មារក៏មីនានៅតាមចិញ្ចើមផ្លូវ ។