សួស្ដី នៅក្នុងរូបភាពនេះគឺយើងនឹងនិយាយអំពីការញ៉ាំបាយឆា។ អញ្ចឹងជាទូទៅបាយឆានៅក្នុងប្រទេសកម្ពុជា គឺយើងភាគច្រើនលក់នៅតាមចិញ្ចើមផ្លូវ គឺយើងអត់សូវលក់នៅក្នុងហាងធំៗទេ ក៏ប៉ុន្តែមានហាងមួយចំនួនក៏លក់បាយឆាដែរ ហើយជាទូទៅប្រជាជនកម្ពុជាចូលចិត្តញ៉ាំបាយឆាដែលនៅតាមចិញ្ចើមផ្លូវ ព្រោះវាមានតម្លៃថោក និងវាមានរសជាតិឆ្ងាញ់ អត់ចាញ់បាយឆានៅតាមហាងធំៗនោះទេ។

ដែលជាក់ស្ដែងយើងឃើញនៅក្នុងរូបទី ១ នៅក្នុងរូបភាពទី ១ យើងឃើញមាននារីម្នាក់ បាទ គាត់មានអាយុប្រហែលជា ២៣ ឆ្នាំ អញ្ចឹងនារីម្នាក់ហ្នឹង គាត់មានសក់វែង ហើយគាត់ចងសក់គាត់ទៅក្រោយ ដោយទម្លាក់ខាងមុខបន្តិចជារាងគេហៅថាសក់សេះ អញ្ចឹងនារីម្នាក់ហ្នឹង គាត់ពាក់អាវពណ៌ប្រផេះដៃខ្លី ហើយគាត់ដើរនៅតាមផ្លូវ។ អញ្ចឹងនារីម្នាក់ហ្នឹង គាត់ដើរនៅតាមផ្លូវ ហើយគាត់ដើរមកដល់ហាងលក់មីឆា ឬក៏បាយឆាមួយកន្លែង អញ្ចឹងដែលយើងឃើញនៅចិញ្ចើមផ្លូវ យើងឃើញនៅចិញ្ចើមផ្លូវម្ខាង គឺយើងឃើញមានតូបបាយ មីឆា ឬក៏បាយឆាមួយកន្លែង ដែលយើងឃើញតូបនោះ គឺមានស្ត្រីម្នាក់ដែលជាអ្នកលក់ ឈរនៅក្នុងតូប ដែលស្ត្រីម្នាក់នោះ គាត់ពាក់អៀមពណ៌ខៀវ គាត់មានសក់ខ្លី ហើយគាត់ពាក់អាវពណ៌សដៃខ្លី អញ្ចឹងគាត់ពាក់អៀមពណ៌ខៀវ ដើម្បីការពារនៅពេលដែលគាត់ធ្វើបាយឆាឲ្យភ្ញៀវ មិនឲ្យខ្លាញ់ ឬក៏មិនឲ្យបាយឆាខ្ទាតប្រឡាក់អាវគាត់ ឬក៏ប្រឡាក់សំពត់គាត់ អញ្ចឹងដូច្នេះគាត់ពាក់អៀម គាត់ពាក់អៀមពណ៌ខៀវនៅលើខ្លួនរបស់គាត់ដើម្បីការពារខោអាវរបស់គាត់ ដែលស្ត្រីអ្នកលក់ម្នាក់នោះ គាត់កំពុងតែឈរនៅក្នុងតូបបាយឆារបស់គាត់ ដើម្បីធ្វើបាយឆាឲ្យភ្ញៀវ ដែលយើងឃើញនៅក្នុងតូបនោះ យើងឃើញមានចង្ក្រានមួយដ៏ធំ ហើយមានឆ្នាំងខ្ទះយ៉ាងធំនៅលើចង្ក្រាន អញ្ចឹងឆ្នាំងខ្ទះគឺជាឆ្នាំងដែលសម្រាប់ឆា ឬក៏ចៀនសាច់ ឆាបន្លែ និងឆាបាយ ឆាមីជាដើម អញ្ចឹងនៅពេលដែលយើងឆាឬក៏ចៀន យើងធ្វើម្ហូបដោយម្ហូបឆាឬក៏ម្ហូបចៀន យើងត្រូវប្រើប្រាស់ឆ្នាំងខ្ទះ ដែលនៅក្បែរឆ្នាំងខ្ទះ យើងឃើញមានដបគ្រឿងទេសជាច្រើន ដែលគ្រឿងទេស យើងហៅថាគ្រឿងទេសហ្នឹង គឺជាគ្រឿង[សម្រាប់] គ្រឿងគ្រៅសម្រាប់បន្ថែមទៅក្នុងម្ហូប ឬក៏បន្ថែមទៅក្នុងបាយឆាឬក៏មីឆា ដើម្បីឲ្យវាមានរសជាតិ អញ្ចឹងយើង ដើម្បីបន្ថែមឲ្យមានរសជាតិ ទៅតាមចំណង់ចំណូលចិត្តរបស់ភ្ញៀវ យើងត្រូវបន្ថែមគ្រឿង អញ្ចឹងគ្រឿងទាំងអស់ យើងហៅថាគ្រឿងទេស។ អញ្ចឹងមីឆារបស់គាត់ ឬក៏រទេះបាយឆារបស់គាត់ គឺនៅចិញ្ចើមផ្លូវម្ខាង ដោយអ្នកលក់ គាត់លក់នៅតាមចិញ្ចើមផ្លូវ អញ្ចឹងគាត់អត់មានហាងលក់ទេ ក៏ប៉ុន្តែនៅហាង ឬក៏តូបលក់នៅតាមចិញ្ចើមផ្លូវខ្លះ គឺមានរសជាតិឆ្ងាញ់មិនចាញ់មីឆា ឬក៏បាយឆានៅតាមហាងធំៗនោះទេ ដែលយើងឃើញនៅក្បែររទេះ ឬក៏តូបបាយឆារបស់គាត់ យើងឃើញមានតុមួយ ដែលតុនោះ យើងឃើញមានកូនកៅអីតូចមួយនៅក្បែរនោះ ហើយមានគ្រឿងផ្សំជាច្រើនដាក់នៅលើតុ អញ្ចឹងគ្រឿងផ្សំនេះក៏គាត់ដាក់សម្រាប់ឲ្យភ្ញៀវបន្ថែមទៅលើរសជាតិបាយឆារបស់គាត់ ប្រសិនបើភ្ញៀវអត់ទាន់ពេញចិត្តរសជាតិដែលគាត់ធ្វើនោះទេ ភ្ញៀវគាត់អាចបន្ថែមគ្រឿងទៅតាមចំណង់ចំណូលចិត្តរបស់គាត់បាន។ អញ្ចឹងនៅក្នុងរូបភាពទី ១ នេះ គឺនារីម្នាក់ នារីវ័យក្មេងម្នាក់ ដែលមានវ័យ ២៣ ឆ្នាំហ្នឹង គាត់បានដើរមកដល់តូបបាយឆាមួយកន្លែង ដែលនៅក្បែរទីក្រុង ព្រោះយើងឃើញនៅក្រោយតូបបាយឆាគឺជាស្រមោលនៃទីក្រុងមួយ អញ្ចឹងគាត់កំពុងតែដើរនៅតាមផ្លូវ ហើយឃើញ[បាយ]តូបបាយឆាមួយកន្លែង។

បន្ទាប់មករូបភាពទី ២ នៅក្នុងរូបភាពទី ២ យើងឃើញថា បន្ទាប់ពីនារីម្នាក់នោះ គាត់បានដើរមកដល់តូបបាយឆានោះហើយ នារីម្នាក់នោះ គាត់ក៏បានចូលអង្គុយនៅនឹងតុ ដែលក្បែរតូបបាយឆានោះ អញ្ចឹងគាត់ស្លៀកខោពណ៌ខ្មៅជើងវែង ហើយគាត់អង្គុយនៅលើកូនកៅអីមួយនៅក្បែរតុ ដោយគាត់អង្គុយដោយដាក់ដៃទាំងពីរនៅលើតុ ហើយរំពេចនោះយើងឃើញអ្នកលក់ គាត់បានដើរមកកាន់តុរបស់នារីម្នាក់នោះ ដោយដៃអ្នកលក់មានកាន់កែវទឹកកកមួយកែវផងដែរ អញ្ចឹងគាត់កាន់កែវទឹកកកមកឲ្យភ្ញៀវ ដោយជាទូទៅនៅពេលដែលយើងចូលទៅក្នុងហាង ឬក៏ក្នុងកន្លែងបាយឆា ឬក៏មីឆា អ្នកលក់កាន់តែ តែងតែយកកែវមួយកែវមកឲ្យយើង ដោយកែវនោះគឺមានទឹកកកផងដែរ អញ្ចឹងយើងអាចយកកែវទឹកកកនោះមកញ៉ាំជាមួយទឹក ដោយយើងអាចចាក់ទឹកចូលក្នុងកែវទឹកកកនោះ ឬក៏អាចចាក់ទឹកក្រូច ឬក៏ភេសជ្ជៈផ្សេងៗចូលទៅ[កែវ]ក្នុងកែវទឹកកកនោះបាន ដោយយើងឃើញកែវទឹកកក ដែលអ្នកលក់កំពុងកាន់ គឺមានបំពង់បឺត ឬក៏ទុយោនៅក្នុងនោះផងដែរ អញ្ចឹងទុយោ ឬក៏បំពង់បឺតនេះ គឺយើងប្រើសម្រាប់បឺតទឹកនៅក្នុងកែវទឹកកក ដូច្នេះគាត់បានយកកែវទឹកកកមកឲ្យអតិថិជនរបស់គាត់ ដោយអ្នកលក់នោះ គាត់កាន់កែវទឹកកកមួយកែវនៅក្នុងដៃខាងស្ដាំរបស់គាត់ ដើម្បីយកមកឲ្យ[អ្នក]អតិថិជនរបស់គាត់ ដោយយើងឃើញនៅលើតុគឺមានគ្រឿងផ្សំរសជាតិសម្រាប់ដាក់លាយជាមួយនឹងបាយឆា ឬក៏មីឆា ចំនួនបីចាន ហើយយើងឃើញមានដបទឹកមួយដបនៅកន្លែងនោះផងដែរ អញ្ចឹងពេលខ្លះ នៅហាងខ្លះគឺគេអត់មានដបទឹកឲ្យយើងទេ គឺគេមានតែកែវទឹកកក ហើយយើងអាចទិញទឹកសុទ្ធមួយដប ឬក៏ទឹកក្រូចមួយកំប៉ុង ឬក៏ភេសជ្ជៈអ្វីៗដែលយើងចូលចិត្ត អញ្ចឹងនៅពេលដែលយើងចង់ញ៉ាំទឹកអ្វី យើងអាចទិញបាន ក៏ប៉ុន្តែពេលខ្លះ គឺអ្នកលក់គាត់បានដាក់ទឹកនៅក្នុងប៉ាន់តែ ឬក៏ក្នុងកំសៀវធំមួយ ឬក៏នៅក្នុងប៊ីដុងទឹក ឬក៏ធុងទឹកធំមួយ ឬក៏ធំល្មមនៅលើតុ សម្រាប់ឲ្យអតិថិជនតែម្ដង ដែលជាក់ស្ដែងនៅក្នុងរូបភាពនេះ យើងឃើញអ្នកលក់ គាត់មានដបទឹកមួយដបធំសម្រាប់ដាក់ឲ្យអតិថិជនរបស់គាត់ ឬក៏ភ្ញៀវរបស់គាត់ សម្រាប់ញ៉ាំតែម្ដង គឺគាត់អត់លក់ទេ អញ្ចឹងហាងខ្លះ គាត់លក់ ហាងខ្លះ គាត់អត់លក់ទឹកទេ គឺគាត់ដាក់ឲ្យអតិថិជនរបស់គាត់ញ៉ាំដោយឥតគិតថ្លៃ។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ៣ រូបភាពទី ៣ គឺជារូបភាពកែវទឹកកកមួយកែវ ដែលយើងឃើញកែវទឹកកកនោះ គឺយើងឃើញមានទុយោមួយ ឬក៏បំពង់បឺតមួយនៅក្នុងកែវនោះ ហើយមានទឹកកកនៅក្នុងកែវផងដែរ អញ្ចឹងជាទូទៅនៅពេលដែលយើងទៅញ៉ាំហាង នៅ ទៅញ៉ាំអាហារនៅក្នុងហាង ឬក៏នៅក្នុងតូបផ្សេងៗ ឬក៏ជាតូបដែលនៅចិញ្ចើមផ្លូវជាដើម នៅក្នុងកែវគឺគេតែងតែដាក់ទឹកកក ព្រោះភាគច្រើន គឺ នៅពេលដែលញ៉ាំហើយ យើងត្រូវការញ៉ាំទឹកដែលត្រជាក់ៗ ដូច្នេះនៅពេលដែលយើងដាក់ទឹកកក ហើយយើងលាយជាមួយទឹក ឬក៏លាយជាមួយភេសជ្ជៈផ្សេងៗ គឺវាធ្វើឲ្យទឹក ឬក៏ភេសជ្ជៈនោះត្រជាក់ អញ្ចឹងវាមានរសជាតិកាន់តែឆ្ងាញ់ ដូច្នេះហើយទើបគេដាក់ទឹកកកនៅក្នុងកែវដែលមានបំពង់បឺត ដោយជាទូទៅដោយសារតែកែវ គឺប្រើប្រាស់ដោយមនុស្សច្រើន អញ្ចឹងយើងអត់គួរញ៉ាំផ្ទាល់ទៅនឹងមាត់កែវនោះទេ ដូច្នេះហើយអ្នកលក់គាត់ប្រើប្រាស់បំពង់បឺតឬក៏ទុយោ ព្រោះនៅពេលដែលយើងប្រើបំពង់បឺត ឬក៏ទុយោរួច អ្នកលក់នឹងបោះចោលទុយោនោះ ដូច្នេះនៅពេលដែលយើងញ៉ាំនូវផ្ទាល់មាត់កែវ គឺវាអត់ស្អាត ព្រោះពេលខ្លះកែវនោះគឺប្រើប្រាស់ដោយមនុស្សច្រើន អញ្ចឹងយើងអត់ដឹងថាមានជំងឺអីខ្លះទេនៅមាត់កែវ ដូច្នេះយើងត្រូវប្រើបំពង់បឺត ដើម្បីរក្សាអនាម័យផងដែរ ដែលជាក់ស្ដែងនៅក្នុងរូបភាពទី ៣ នេះ គឺអ្នកលក់ គាត់ឲ្យកែវ ដែលមានបំពង់បឺត ទៅដល់នារី ដែលជាអតិថិជនរបស់គាត់។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ៤ នៅក្នុងរូបភាពទី ៤ យើងឃើញ បន្ទាប់ពីគាត់យកកែវទឹកកកមកឲ្យអតិថិជនហើយ អ្នកលក់ក៏បានសួរទៅនារីម្នាក់នោះថាតើគាត់ចង់ញ៉ាំអ្វី ដូច្នេះគាត់មកសួរអ្នកទិញ ឬក៏អតិថិជនរបស់គាត់ ដើម្បីចង់ដឹងថាតើគាត់ចង់ញ៉ាំអ្វី នៅពេលនោះ គាត់អាចទៅធ្វើម្ហូប ឬក៏ទៅធ្វើបាយឆា ឬក៏មីឆាឲ្យអតិថិជនរបស់គាត់បាន អញ្ចឹងនារីម្នាក់នោះ ក្រោយពីពេលដែលអ្នកលក់គាត់សួរហើយ អញ្ចឹងនៅពេលដែលអ្នកលក់សួរនារីម្នាក់នោះហើយ នារីម្នាក់នោះ គាត់ក៏បានកុម្ម៉ង់បាយឆាមួយចាន ដែលបាយឆានោះអាចជាបាយឆាពងទាចៀន ឬក៏បាយឆាសាច់គោជាដើម ព្រោះពេលខ្លះបាយឆាមានច្រើន ដែលយើងអាចកុម្ម៉ង់បាន យើងអាចញ៉ាំបានទៅតាមចំណង់ចំណូលចិត្ត ដែលមានដូចជាបាយឆាសាច់គោ បាយឆាពងទាចៀន បាយឆាពងទាចៀនលាយសាច់គោ ឬក៏បាយឆាបន្លែជាដើម អញ្ចឹងនៅពេលដែលយើងចង់ញ៉ាំបាយឆាប្រភេទណា យើងអាចហៅប្រាប់ទៅអ្នកលក់បាន អ្នកលក់នឹងធ្វើឲ្យ ដែលជាក់ស្ដែងនារីម្នាក់នេះ គាត់ចង់ញ៉ាំបាយឆាសាច់គោលាយនឹងពងទាចៀន ដូច្នេះគាត់ក៏បានប្រាប់ទៅអ្នកលក់ថា យកបាយឆាសាច់គោលាយពងទាចៀន ដែលយើងឃើញនៅក្នុងរូបភាពទី ៤ នេះ គឺយើងឃើញនៅខាងក្រោយនារីម្នាក់នោះ គាត់បាននិយាយអំពីបាយឆា ដែលមានបន្លែនៅក្នុងនោះផងដែរ អញ្ចឹងយើងឃើញមានបាយឆាមួយចាន ដែលមានបន្លែ ហើយមានពងទាចៀននៅលើនោះ អញ្ចឹងបានន័យថាគាត់កំពុងតែហៅបាយឆាបន្លែ លាយសាច់គោ និងលាយពងទាចៀន។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ៥ នៅក្នុងរូបភាពទី ៥ យើងឃើញថា បន្ទាប់ពីគាត់កុម្ម៉ង់បាយឆារួចរាល់ហើយ នារីម្នាក់នោះ នៅពេលដែលកំពុងតែអង្គុយរង់ចាំ អញ្ចឹងបន្ទាប់ពីយើងកុម្ម៉ង់ហើយ យើងត្រូវរង់ចាំមួយសន្ទុះ ដើម្បីឲ្យអ្នកលក់គាត់ទៅចម្អិនបាយឆាឲ្យសម្រាប់ឲ្យយើង ដែលជាក់ស្ដែងនារីម្នាក់នេះ គាត់បានកុម្ម៉ង់រួចរាល់ហើយ បន្ទាប់មកគាត់ក៏អង្គុយរង់ចាំ អញ្ចឹងក្នុងកំឡុងពេលដែលគាត់អង្គុយរង់ចាំ ឬក៏ក្នុងអំឡុងពេលដែលគាត់អង្គុយរង់ចាំហ្នឹង នារីម្នាក់ហ្នឹង គាត់បានបើកដបទឹក អញ្ចឹងគាត់ទាញដបទឹកមួយដប ដែលអ្នកលក់ដាក់នៅលើតុ សម្រាប់ឲ្យអតិថិជនមកបើកគម្រប អញ្ចឹងដោយសារតែនៅកន្លែងនេះគឺគាត់អត់លក់ទឹកទេ បានន័យថាគាត់ឲ្យទឹកទៅអតិថិជនគាត់ញ៉ាំដោយឥតគិតថ្លៃ អញ្ចឹងគាត់មានដបទឹកដ៏ធំមួយ សម្រាប់ដាក់នៅលើតុឲ្យភ្ញៀវគាត់តែម្ដង ដោយនារីម្នាក់នេះ គាត់បានបើកគម្របទឹក ដើម្បីចាក់ទឹកចូលទៅក្នុងកែវដើម្បីញ៉ាំ អញ្ចឹងយើងឃើញកែវរបស់គាត់ គឺមានទឹកកកនៅក្នុងនោះផងដែរ ដោយអ្នកលក់គាត់បានដាក់កែវទឹកកកឲ្យនារីម្នាក់នោះ ដើម្បីដាក់លាយជាមួយទឹកដើម្បីញ៉ាំ ហើយធ្វើឲ្យទឹកនោះត្រជាក់។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ៦ នៅក្នុងរូបភាពទី ៦ បន្ទាប់ពីគាត់បើកគម្របដបទឹករួចរាល់ហើយ អញ្ចឹងនារីម្នាក់ហ្នឹង គាត់បានបើកគម្របដបទឹករួចរាល់ហើយ គាត់ក៏បានចាក់ទឹក[ពី]ក្នុងដប ចូលទៅក្នុងកែវទឹកកក អញ្ចឹងយើងឃើញគាត់ចាក់ទឹកពីក្នុងដបចូលទៅក្នុងកែវទឹកកក ដើម្បីឲ្យត្រជាក់ ព្រោះពេលខ្លះយើងចាក់ទឹកភ្លាម ចូលទៅក្នុងកែវទឹកកកភ្លាម គឺវាអត់ត្រជាក់ភ្លាមនោះទេ វាត្រូវការពេលវេលាមួយសន្ទុះ អាចពេលវេលា ត្រូវការពេលវេលាមួយនាទី ដើម្បីធ្វើឲ្យទឹកនៅក្នុងទឹកកកទាំងអស់ត្រជាក់ អញ្ចឹងនារីម្នាក់នេះ ក្នុងអំឡុងពេលដែលគាត់រង់ចាំទទួលបាយឆាពីអ្នកលក់ ឬក៏រង់ចាំនៅពេលដែលអ្នកលក់កំពុងតែឆាបាយឲ្យគាត់ គាត់បានចាក់ទឹកចូលទៅក្នុងកែវឲ្យហើយ អញ្ចឹងគាត់ចាក់ទឹកទុកដើម្បីឲ្យទឹកត្រជាក់ អញ្ចឹងនៅពេលដែលគាត់ចង់ញ៉ាំគឺទឹកនោះត្រជាក់តែម្ដង ដែលជាក់ស្ដែងនៅក្នុងរូបភាពទី ៦ យើងឃើញ គាត់បានចាក់ទឹកពីក្នុងដប គាត់ចាក់ទឹកពីក្នុងដបចូលទៅក្នុងកែវទឹកកក។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី [១]៧ រូបភាពទី [១]៧ យើងឃើញអ្នកលក់ គាត់ក៏ចាប់ផ្ដើមទៅយកខ្ទះចម្អិនបាយឆា ដែលនៅក្នុងរូបភាពនេះ យើងឃើញអ្នកលក់គាត់បានឆួលភ្លើង គាត់បានគូសឈើគូស ដែលមានភ្លើង ហើយគាត់យកភ្លើងនោះទៅឆួលនឹងចង្ក្រានហ្គាសរបស់គាត់ អញ្ចឹងជាទូទៅនៅតាមតូប ឬក៏តាមហាងនានា គឺគេនៅពេលដែលគេចម្អិនម្ហូប គឺគេប្រើភ្លើងហ្គាស ដែលជាឧស្ម័ន អញ្ចឹងហ្គាសគឺជាឧស្ម័នដែលអាចដុតឆេះ ដោយពេលខ្លះ យើងអាចគ្រាន់តែប្រើប្រាស់ឈើគូសបន្តិច ដើម្បីដាក់ទៅជិតហ្គាស គឺវាអាចធ្វើឲ្យឆេះបានភ្លាមៗ ដែលជាក់ស្ដែងនៅក្នុងរូបភាពនេះ គឺគាត់យកឈើគូសមួយដើមទៅឆួលទៅនឹងភ្លើងហ្គាស ឬក៏ទៅឆួលនឹងផ្សែងហ្គាស ដែលចេញមកពីចង្ក្រាន ដូច្នេះធ្វើឲ្យមានភ្លើងចេញពីចង្ក្រាន អញ្ចឹងគាត់បានដាក់ឆ្នាំងខ្ទះទៅលើភ្លើងចង្ក្រាននោះ ដើម្បីឲ្យឆ្នាំងហ្គាស[...]ក្ដៅ អញ្ចឹងគាត់ចាប់ផ្ដើមឆាបាយឲ្យអតិថិជនរបស់គាត់ ដោយគាត់ដាក់ឆ្នាំងខ្ទះទៅលើភ្លើង ដើម្បីឲ្យក្ដៅ បន្ទាប់មកទៀតគាត់ក៏បានដាក់ប្រេងឆាចូលទៅក្នុងខ្ទះ អញ្ចឹងជាទូទៅនៅពេលដែលយើងឆាបាយ ឬក៏ចៀនសាច់ យើងត្រូវប្រើប្រេងឆា ឬក៏ខ្លាញ់ ព្រោះប្រសិនបើយើងអត់ប្រើប្រេងឆា ឬក៏ខ្លាញ់ទេ វាអាចធ្វើឲ្យខ្លោចឆ្នាំងបាន អញ្ចឹងឆ្នាំងខ្លោចគឺបានន័យថាឆ្នាំងនោះឡើងពណ៌ខ្មៅ ហើយធុំក្លិនឈ្ងៀម អញ្ចឹងយើងអត់អាចធ្វើម្ហូបបានទេ ដូច្នេះយើងត្រូវប្រើខ្លាញ់ ឬក៏ប្រេងឆា ដើម្បីជំនួយ ហើយម្យ៉ាងវិញទៀតខ្លាញ់និងប្រេងឆាគឺអាចធ្វើឲ្យបាយ ឬក៏សាច់របស់យើងចៀនទៅអត់ជាប់ខ្ទះ បានន័យថាវាអត់ខ្លោច អញ្ចឹងយើងអាចចៀនបាយ ឬក៏ឆាបាយបានយ៉ាងស្រួលដោយមិនជាប់ខ្ទះ ដូច្នេះយើងត្រូវប្រើប្រាស់ប្រេងឆា ឬក៏ខ្លាញ់ ដើម្បីចាក់ចូលទៅក្នុងខ្ទះនៅពេលដែលយើងដាក់ខ្ទះចូលទៅលើភ្លើង បន្ទាប់មកទៀតយើងឃើញថា បន្ទាប់ពីគាត់ចាក់ខ្លាញ់ឬក៏ប្រេងឆាចូលទៅក្នុងខ្ទះហើយ អញ្ចឹងយើងឃើញអ្នកលក់ គាត់ក៏បានយកខ្ទឹមមកហាន់ជាចំណិតៗ ដើម្បីចាក់ចូលទៅក្នុងខ្ទះឆានោះផងដែរ អញ្ចឹងជាទូទៅនៅពេលដែលយើងឆាបាយ នៅពេលដែលយើងឆាបាយ យើងត្រូវប្រើប្រាស់ខ្ទឹម ដើម្បីបំពងសិន អញ្ចឹងអ្នកលក់គាត់បានបំពងខ្ទឹម ដែលដាក់ខ្ទឹមចូលទៅក្នុងខ្ទះ ដែលមានខ្លាញ់កំពុងតែក្ដៅ ដូច្នេះនៅពេលដែលយើងបំពងខ្ទឹម គឺយើងអាចធ្វើឲ្យខ្ទឹមនោះគឺឈ្ងុយ បានន័យថាខ្ទឹមបំពងគឺមានក្លិនឈ្ងុយ អញ្ចឹងដើម្បីឲ្យបាយឆារបស់គាត់កាន់តែមានក្លិនឈ្ងុយ ដូច្នេះគាត់ត្រូវការបំពងខ្ទឹមជាមុនសិន មុននឹងគាត់ដាក់ឆាបាយ អញ្ចឹងរូបភាពទី ៧ នេះ គឺអ្នកលក់គាត់ចាប់ផ្ដើមរៀបចំឆ្នាំងខ្ទះរបស់គាត់ ដើម្បីឆាបាយ ដែលគាត់ជាដំបូង គាត់ចាប់ផ្ដើមបំពងខ្ទឹមជាមុនសិន ដោយបំពងខ្ទឹម ដាក់ខ្ទឹមចូលទៅក្នុងឆ្នាំងខ្ទះ ដែលមានខ្លាញ់ឬក៏ប្រេងឆាកំពុងតែក្ដៅ។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ៨ រូបភាពទី ៨ បន្ទាប់ពីគាត់បំពងខ្ទឹមរួចរាល់ហើយ អញ្ចឹងគាត់បំពងខ្ទឹមឡើងឈ្ងុយរួចរាល់ហើយ ដូច្នេះគាត់ក៏បានថែមសាច់ជ្រូកចូលទៅក្នុងនោះផងដែរ អញ្ចឹងដោយសារតែគាត់ហៅបាយឆានោះ គឺជាបាយឆាសាច់ជ្រូកលាយពងទា ដូច្នេះហើយគាត់បានបន្ថែមសាច់ជ្រូកចូលទៅក្នុងខ្ទះ អញ្ចឹងបន្ទាប់ពីគេបំពងខ្ទឹម គេត្រូវការថែមសាច់ជ្រូក ដោយសារតែសាច់ជ្រូក គឺវាពិបាកនៅក្នុងការចម្អិន បានន័យថាវាអត់ងាយឆ្អិន អញ្ចឹងវាអត់ឆាប់ឆ្អិននោះទេ ដូច្នេះដើម្បីឲ្យសាច់ជ្រូកឆ្អិនល្អ យើងត្រូវដាក់សាច់ជ្រូកមុនពេលដែលយើងដាក់បាយចូល ឬក៏មុនពេលដែលយើងដាក់គ្រឿងគ្រៅផ្សេងៗចូល ព្រោះគ្រឿងគ្រៅផ្សេងៗ គឺអាចនឹងឆាប់ឆ្អិនជាងសាច់ជ្រូក ដូច្នេះយើងត្រូវធ្វើឲ្យសាច់ជ្រូកឆ្អិនល្អជាមុនសិន មុននឹងយើងដាក់គ្រឿងផ្សេងៗចូល អញ្ចឹងរូបភាពនេះគឺគាត់កំពុងតែដាក់សាច់ជ្រូកចូល ហើយឆាសាច់ជ្រូកឲ្យឆ្អិន បន្ទាប់មកទៀតគាត់ដាក់បន្លែចូល ដែលបន្លែមានដូចជាការ៉ុត មានដូចជាស្ពៃ មានដូចជាសណ្ដែកកួរជាដើម អញ្ចឹងបន្លែបាយឆាមានដូចជាការ៉ុត មានដូចជាសណ្ដែកកួរ មានដូចជាដំឡូងបារាំងជាដើម ដូច្នេះនៅក្នុងរូបភាពទី ៨ នេះ យើងឃើញគាត់ បន្ទាប់ពីគាត់ដាក់សាច់ជ្រូកហើយ គាត់បានដាក់បន្លែចូលទៀត ដូច្នេះគាត់ត្រូវច្របល់ ដើម្បីឲ្យបន្លែនិងសាច់នោះឆ្អិនឲ្យបានសព្វល្អ ព្រោះប្រសិនបើសាច់និងបន្លែអត់ឆ្អិនទេ វាអាចធ្វើឲ្យប៉ះពាល់ដល់សុខភាពបាន ដោយពេលខ្លះបន្លែអាចមានមេរោគ បន្លែអាចមានមេរោគ ឬក៏សាច់អាចមានមេរោគ អញ្ចឹងប្រសិនបើយើងអត់ចម្អិនឲ្យបានឆ្អិនល្អទេ យើងអាចនឹងឆ្លងជំងឺផ្សេងៗ នៅពេលដែលយើងញ៉ាំបន្លែឆៅ ឬក៏សាច់ជ្រូកឆៅនោះ បន្ទាប់ពីគាត់ដាក់បន្លែហើយ អ្នកលក់គាត់ក៏បានបន្ថែមទឹកត្រីចូលទៅក្នុងខ្ទះឆារបស់គាត់បន្ថែមទៀត អញ្ចឹងដោយសារតែបន្លែនិងសាច់គឺជាសាប មានរសជាតិសាប ដូច្នេះដើម្បីឲ្យវាមានរសជាតិឆ្ងាញ់ យើងត្រូវបន្ថែមគ្រឿង ដូចជាទឹកត្រី ដូចជាប៊ីចេង ដូចជាអំបិលជាដើម ដើម្បីឲ្យមានរសជាតិកាន់តែឆ្ងាញ់ ដូច្នេះនៅពេលដែលគាត់ច្របល់សាច់ ជាមួយនឹងបន្លែឆ្អិនសព្វហើយ អញ្ចឹងគាត់ថែមទឹកត្រីចូល ដើម្បីឲ្យបន្លែនិងសាច់នោះ មានរសជាតិប្រៃបន្តិច មានរសជាតិប្រៃបន្តិច បន្ទាប់មកគាត់ដាក់បាយសចូលទៅក្នុងខ្ទះផងដែរ អញ្ចឹងនៅពេលដែលយើងឆាបាយគឺយើង បន្ទាប់ពីយើងប្រើគ្រឿង ហើយនិងបន្លែ និងសាច់ដាក់ចូលក្នុងខ្ទះរួចរាល់ហើយ ចុងក្រោយបំផុត គឺគាត់ត្រូវដាក់បាយចូលទៅក្នុងខ្ទះនោះផងដែរ ព្រោះប្រសិនបើដាក់បាយមុន វាអាចធ្វើឲ្យខ្លោចបាយ ហើយអត់ឆ្អិនល្អទៀត ដោយសារតែសាច់ជ្រូកគឺអត់ងាយឆ្អិន ហើយបន្លែក៏អត់ងាយឆ្អិនដែរ ដូច្នេះយើងត្រូវប្រើប្រាស់សាច់ជ្រូក ដើម្បីឆាមុន បន្ទាប់មកនៅពេលដែលសាច់ជ្រូកឆ្អិនល្មមហើយ យើងត្រូវដាក់បន្លែឆាចូលទៀត ដើម្បីឲ្យបន្លែឆ្អិនតាមក្រោយ អញ្ចឹងនៅពេលដែលបន្លែនិងសាច់ឆ្អិនអស់ហើយ គឺយើងទើបដាក់បាយតាមក្រោយដើម្បីឲ្យវាឆ្អិន ព្រោះដោយសារតែបាយជាដាំមួយសាហើយ អញ្ចឹងយើងដាំម្ដងរួចហើយ ដូច្នេះវាឆ្អិនរួចហើយ អញ្ចឹងយើងគ្រាន់តែដាក់បាយចូលទៅក្នុងខ្ទះ ដើម្បីច្របល់ជាមួយនឹងគ្រឿង ជាមួយនឹងបន្លែ វាជាការស្រេច ដូច្នេះយើងត្រូវដាក់បាយចុងក្រោយគេ ដែលជាក់ស្ដែងនៅក្នុងរូបភាពទី ៨ គឺនារីអ្នកលក់ ឬក៏អ្នកលក់ម្ចាស់តូបហ្នឹង គាត់ដាក់សាច់ជ្រូកមុនដំបូងចូលទៅក្នុងខ្ទះ បន្ទាប់មកគាត់ដាក់បន្លែ ហើយគាត់បានលាយគ្រឿង ដូចជាចាក់ទឹកត្រី ដាក់បន្ថែមស្ករជាដើម ចូលទៅក្នុងខ្ទះនោះ ដើម្បីលាយឲ្យមានរសជាតិឆ្ងាញ់ បន្ទាប់មកចុងក្រោយគេ គឺគាត់ដាក់បាយចូលទៅក្នុងខ្ទះ ដើម្បីឆាច្របល់ចូលគ្នាឲ្យសព្វ។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ៩ នៅក្នុងរូបភាពទី ៩ យើងឃើញថា បន្ទាប់ពីគាត់បានច្របល់បាយ ឆាបាយ ជាមួយនឹងសាច់ ជាមួយនឹងបន្លែរួចរាល់ហើយ អ្នកលក់គាត់ក៏បានចាក់បាយមួយឆ្នាំងនោះចូលមកក្នុងចានមួយ អញ្ចឹងដោយសារតែអ្នកទិញគាត់កុម្ម៉ង់តែមួយចាន ដូច្នេះអ្នកលក់គាត់ក៏បានឆាបាយល្មមសម្រាប់តែមួយចានតែប៉ុណ្ណោះ អញ្ចឹងទោះគាត់មានឆ្នាំងខ្ទះធំប៉ុណ្ណាក៏ដោយ ប៉ុន្តែគាត់ឆាបាយតែបន្តិចតែប៉ុណ្ណោះ គឺឆាបាយតែមួយចាន អញ្ចឹងនៅពេលដែលគាត់ឆាចប់ គាត់ក៏លើកខ្ទះ គាត់លើកខ្ទះគាត់ឡើង ដើម្បីចាក់បាយឆានោះចូលទៅក្នុងចានមួយ អញ្ចឹងនៅក្នុងរូបភាពនេះ យើងឃើញគាត់កំពុងតែចាក់បាយឆាចេញពីឆ្នាំងខ្ទះចូលទៅក្នុងចានសំប៉ែត អញ្ចឹងគាត់ប្រើប្រាស់ចានសំប៉ែតដើម្បីដាក់បាយឆា ដោយយើងប្រើប្រាស់ចាន ចានមានច្រើនប្រភេទ ដែលពេលខ្លះប្រសិនបើយើងមានស៊ុប មានទឹកស៊ុប យើងត្រូវប្រើប្រាស់ចានគោម ចានគោមគឺជាចានជ្រៅ អញ្ចឹងយើងអាចដាក់ទឹកស៊ុបបានច្រើន ប៉ុន្តែនៅពេលដែលយើងញ៉ាំបាយយើងប្រើប្រាស់ចានសំប៉ែត ព្រោះប្រសិនបើយើងដាក់ចានគោម គឺវាពិបាកញ៉ាំ អញ្ចឹងយើងញ៉ាំចានសំប៉ែតគឺងាយស្រួលញ៉ាំ ដូច្នេះទើបអ្នកលក់គាត់ចាក់បាយឆារបស់គាត់ ដែលមានសាច់ជ្រូក មានបន្លែ មានខ្ទឹមបំពង និងមានបាយនៅក្នុងនោះផងដែរ គាត់ចាក់ចូលទៅក្នុងចានមួយ គឺចានសំប៉ែត ដែលនៅក្នុងរូបភាពទី ៩ នេះ។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ១០ នៅក្នុងរូបភាពទី ១០ ដោយសារតែនារីម្នាក់នោះ គាត់បានកុម្ម៉ង់បាយឆាលាយជាមួយនឹងពងទាចៀន សាច់ជ្រូក ដូច្នេះនៅពេលដែលគាត់ នៅពេលដែលអ្នកលក់គាត់បានឆាបាយជាមួយនឹងសាច់ជ្រូករួចរាល់ហើយ អញ្ចឹងគាត់នៅខ្វះមួយមុខទៀត គឺគាត់នៅខ្វះមួយមុខទៀត ដែលមួយមុខនោះ គឺជាពងទាចៀន ឬក៏ពងមាន់ចៀន ដូច្នេះដោយសារតែអ្នកទិញរបស់គាត់ ឬក៏អតិថិជនរបស់គាត់ កុម្ម៉ង់បាយឆាពងទាចៀនលាយសាច់ជ្រូក អញ្ចឹងអ្នកលក់ នៅពេលដែលគាត់ឆាបាយរួចរាល់ហើយ គាត់ចាក់បាយចូលទៅក្នុងចានសំប៉ែតមួយ បន្ទាប់មកគាត់យកខ្ទះនោះ ដើម្បីមកចៀនពងទាទៀត ដូច្នេះពងទាចៀន ពេលខ្លះតម្រូវតាមអតិថិជន ដោយសារតែអ្នកខ្លះចូលចិត្តញ៉ាំពងទាចៀនដែលឆ្អិនល្អ អញ្ចឹងគាត់អាចប្រាប់ទៅអ្នកលក់ថាឲ្យចៀនឲ្យឆ្អិន ចំណែកឯអ្នកខ្លះទៀត គាត់ចូលចិត្តញ៉ាំពងទាចៀន ដែលអត់សូវឆ្អិន បានន័យថាយើងហៅថាជ័រព្នៅ ពងទាចៀនជ័រព្នៅ ដូច្នេះអ្នកលក់គាត់ចៀនអត់សូវឆ្អិនទេ អញ្ចឹងទៅតាមចំណង់ចំណូលចិត្តរបស់អតិថិជន ដើម្បីកុម្ម៉ង់ទៅអ្នកលក់ថាតើយើងចង់ញ៉ាំពងទាដែលឆ្អិន ឬក៏មិនឆ្អិន អញ្ចឹងនៅក្នុងរូបភាពទី ១០ គឺគាត់កំពុងតែចៀនពងទា ដើម្បីដាក់ទៅលើបាយឆានោះបន្ថែមទៀត ដោយសារតែនារីម្នាក់នោះ គាត់បានកុម្ម៉ង់បាយឆាលាយនឹងពងទាចៀន។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ១១ នៅក្នុងរូបភាពទី ១១ យើងឃើញថា បន្ទាប់ពីគាត់ចៀនពងទាឆ្អិនហើយ អញ្ចឹងពងទាចៀន បាយឆាពងទាចៀន គឺឆ្អិនហើយ នៅពេលដែលគាត់ចៀនពងទាមកនេះ ដូច្នេះអ្នកលក់ក៏បានយកពងទាដែលចៀនឆ្អិន យកមកចាក់ចូលទៅក្នុងបាយឆា ដែល[គាត់ដាក់]នៅក្នុងចានសំប៉ែតអម្បាញ់មិញ។ អញ្ចឹងបាយឆាដែលឆ្អិនរួច គឺយើងដាក់នៅក្នុងចានសំប៉ែតមួយ បន្ទាប់មកទៀតអ្នកលក់ក៏បានយកពងទាចៀន ដែលចៀនឆ្អិនរួចហ្នឹង មកចាក់បន្ថែមពីលើបាយឆានោះ ដើម្បីឲ្យទៅជាបាយឆាពងទាចៀន អញ្ចឹងគាត់បានធ្វើតាមអ្វី ដែលអ្នកទិញឬក៏អតិថិជនរបស់គាត់កុម្ម៉ង់ ដើម្បីឲ្យគាត់ធ្វើ ព្រោះនៅពេលដែលយើងទៅកុម្ម៉ង់បាយឆាឬក៏មីឆានៅតាមផ្លូវ យើងអាចកុម្ម៉ង់រសជាតិបាន ដោយយើងប្រាប់ទៅអ្នកលក់ថាតើយើងចង់ញ៉ាំរសជាតិអ្វី ហើយមានលាយអ្វីខ្លះ ដូចជាយើងចង់ញ៉ាំតែសាច់គោ ឬក៏ញ៉ាំតែបាយឆាសាច់ជ្រូកទទេ ឬក៏បាយឆាសាច់ជ្រូកលាយបន្លែ និងលាយពងទាចៀន អញ្ចឹងយើងអាច យើងអាចហៅឬក៏ប្រាប់ទៅអ្នកលក់បាន យើងអាចប្រាប់ទៅអ្នកលក់ទៅតាមអ្វីដែលយើងចង់ញ៉ាំ ដែលជាក់ស្ដែងនារីម្នាក់នេះ គាត់បានហៅបាយឆា មានសាច់គោ មានសាច់ជ្រូក មានបន្លែ និងមានពងទាចៀនផងដែរ ដូច្នេះអ្នកលក់គាត់ចម្អិនបាយឆា ដែលលាយសាច់ជ្រូក លាយបន្លែ និងលាយពងទាចៀនឲ្យទៅអតិថិជនរបស់គាត់ ដោយយើងឃើញនៅក្នុងរូបភាពនេះ គឺគាត់បញ្ចប់ការឆាបាយរបស់គាត់ ដោយគាត់យកពងទាចៀនដែលឆ្អិន មកដាក់នៅលើបាយឆារបស់គាត់។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ១២ នៅក្នុងរូបភាពទី ១២ យើងឃើញថា បន្ទាប់ពីគាត់ចម្អិនឆ្អិនរួចរាល់ហើយ នៅពេលដែលគាត់ចម្អិនបាយឆារួចរាល់ហើយ អ្នកលក់គាត់ក៏បានយកបាយឆារបស់គាត់នោះ អញ្ចឹងគាត់បានយកបាយឆាដែលឆ្អិនរួច មកដាក់នៅលើតុ ដោយយើងឃើញបាយឆាហ្នឹងគឺទើបតែឆ្អិន អញ្ចឹងបានន័យថាបាយឆាគឺនៅក្ដៅ ដោយសារតែគាត់ឆានៅក្នុង នៅលើភ្លើង ដូច្នេះបាយឆាគឺក្ដៅ ដូច្នេះហើយយើងឃើញចានបាយឆា គឺមានផ្សែងហុយចេញ អញ្ចឹងអ្នកលក់គាត់ក៏បានយកបាយឆា ដែលមានពងទាចៀន មានសាច់ជ្រូក មានបន្លែនោះ មកឲ្យអតិថិជនរបស់គាត់តាមការកុម្ម៉ង់ អញ្ចឹងយើងឃើញនារីម្នាក់នោះ គាត់កំពុងតែអង្គុយចាំ នារីដែលមានវ័យ ២៣ ឆ្នាំ គាត់កំពុងតែអង្គុយចាំនៅនឹងតុរបស់គាត់ ឲ្យដាក់ដៃទាំងពីរនៅលើតុ ហើយគាត់បានសម្លឹងទៅអ្នកលក់ ដែលបានកំពុងតែកាន់ចានដែលមានបាយឆា យកមកឲ្យគាត់ផងដែរ។

បន្ទាប់មកទៀតរូបភាពទី ១៣ រូបភាពទី ១៣ យើងឃើញថា បន្ទាប់ពីគាត់ទទួលបានបាយឆាហើយ នារីម្នាក់នោះ គាត់ក៏បានយកសមនិងស្លាបព្រាមកញ៉ាំបាយ បានន័យថានៅពេលដែលយើងញ៉ាំបាយ គឺយើងប្រើប្រាស់សមនិងស្លាបព្រាវែង ដោយនៅពេលដែលយើងញ៉ាំ បាយឆានោះ ពេលខ្លះគឺអាចនឹងអត់ត្រូវនឹងរសជាតិរបស់យើងដែលពេញចិត្តនោះទេ ដូច្នេះនៅពេលដែលយើងអត់ពេញចិត្តនឹងរសជាតិ យើងអាចថែមគ្រឿងបាន ដោយយើងឃើញនៅក្នុងរូបភាពទី ១៣ នេះ គឺយើងឃើញនារីម្នាក់នោះ គាត់កំពុងតែកាន់សមនិងស្លាបព្រាដើម្បីដួសបាយញ៉ាំ ហើយយើងឃើញនៅលើតុ គឺមានគ្រឿងទេសជាច្រើន ដែលគ្រឿងទេសនេះ គឺជាគ្រឿងសម្រាប់ផ្សំជាមួយនឹងបាយ នៅពេលណាដែលយើងអត់ចូលចិត្តរសជាតិ បានន័យថាពេលខ្លះអ្នកលក់គាត់ឆាមកសាប អញ្ចឹងយើងអត់ចូលចិត្តរសជាតិសាប យើងអាចថែមអំបិល ឬក៏ថែមទឹកត្រី ឬក៏ថែមស្ករសថែមទៀត ដើម្បីឲ្យសមទៅតាមរសជាតិដែលយើងចូលចិត្ត អញ្ចឹងនៅពេលដែលយើងផ្សំគ្រឿង ដើម្បីទៅដល់រសជាតិដែលយើងចូលចិត្តហើយ យើងអាចញ៉ាំបាយឆានោះបាន ដោយយើងឃើញនារីម្នាក់នោះ គាត់កំពុងតែកាន់សម ដៃឆ្វេងរបស់គាត់កាន់សម ហើយដៃស្ដាំរបស់គាត់កាន់ស្លាបព្រា អញ្ចឹងគាត់កំពុងតែដួសបាយឆាញ៉ាំ ដោយគាត់ញ៉ាំបាយឆានោះយ៉ាងឆ្ងាញ់ ទោះបីជាបាយឆានោះ ជាហាងលក់បាយឆា ដែលនៅតាមចិញ្ចើមផ្លូវក៏ដោយ ក៏ប៉ុន្តែអ្នកលក់គាត់ធ្វើឆ្ងាញ់ ដូច្នេះអតិថិជនរបស់គាត់ចូលចិត្តមកញ៉ាំនៅទីនេះ ព្រោះវាមានរសជាតិឆ្ងាញ់ ហើយមានតម្លៃថោក អញ្ចឹងជាទូទៅប្រជាជនកម្ពុជាគឺចូលចិត្តញ៉ាំបាយឆាឬក៏មីឆា ដែលនៅតាមចិញ្ចើមផ្លូវ ព្រោះមីឆានិងបាយឆាដែលនៅតាមចិញ្ចើមផ្លូវ គឺពេលខ្លះគឺឆ្ងាញ់ ហើយរសជាតិឆ្ងាញ់និងថោកជាងបាយឆាឬមីឆាដែលនៅតាមហាងធំៗនានា ក៏ប៉ុន្តែរសជាតិឆ្ងាញ់ដូចគ្នា ក៏ប៉ុន្តែគឺតម្លៃខុសគ្នា ដោយតម្លៃនៅហាងធំៗគឺថ្លៃ ក៏ប៉ុន្តែតម្លៃនៅហាងដែលនៅតាមចិញ្ចើមផ្លូវ គឺថោកជាងតម្លៃដែលនៅតាមហាង ដូច្នេះយើងចូលចិត្តញ៉ាំបាយឆាឬក៏មីឆានៅតាមចិញ្ចើមផ្លូវ។