

សំនិដឡុងដុត



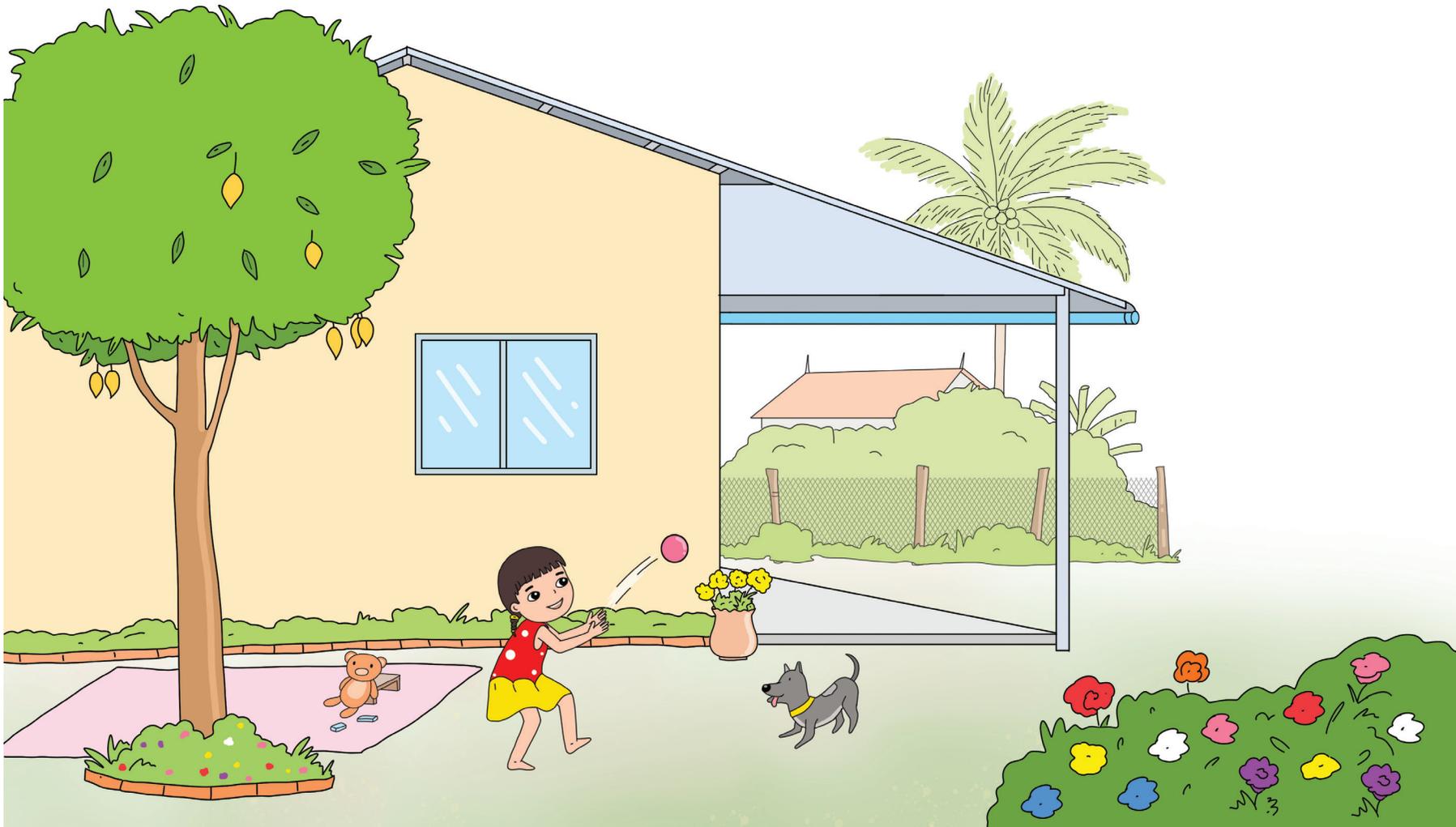
សូមស្កេនQR Code



អំណូរជីវចល



ធនធានបង្រៀន



ថ្ងៃនេះ ដារីសប្បាយចិត្តណាស់ ដោយសារតែសត្វឆ្កែរបស់នាងបានចាក់ថ្នាំបង្ការជំងឺរួច។
នាងអាចលេងជាមួយវាដោយមិនបារម្ភទៀតឡើយ។



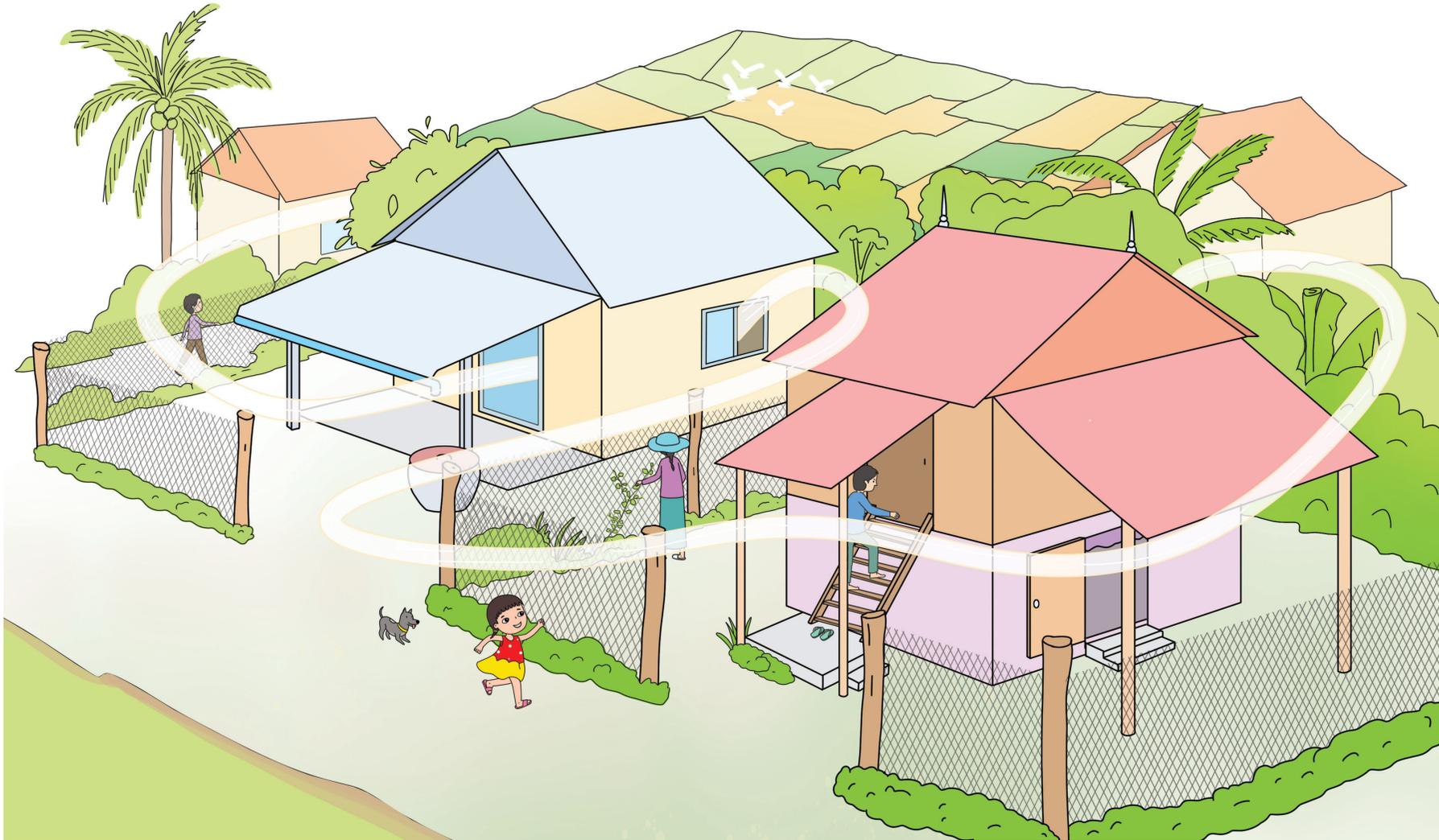
មួយសន្ទុះក្រោយមក (ស្រាប់តែដំណឹងល្អមកដល់)។
«អូ! ល្អណាស់។ តើវាជាដំណឹងអ្វី?»



«អូ! ប្រហែលជាម៉ាកកំពុងធ្វើអ្វីហើយមើលទៅ»។
ដារីបានតាមក្លិនឈ្លួយនោះរហូតដល់ផ្ទះបាយ តែមិនឃើញអ្វីទាំងអស់។



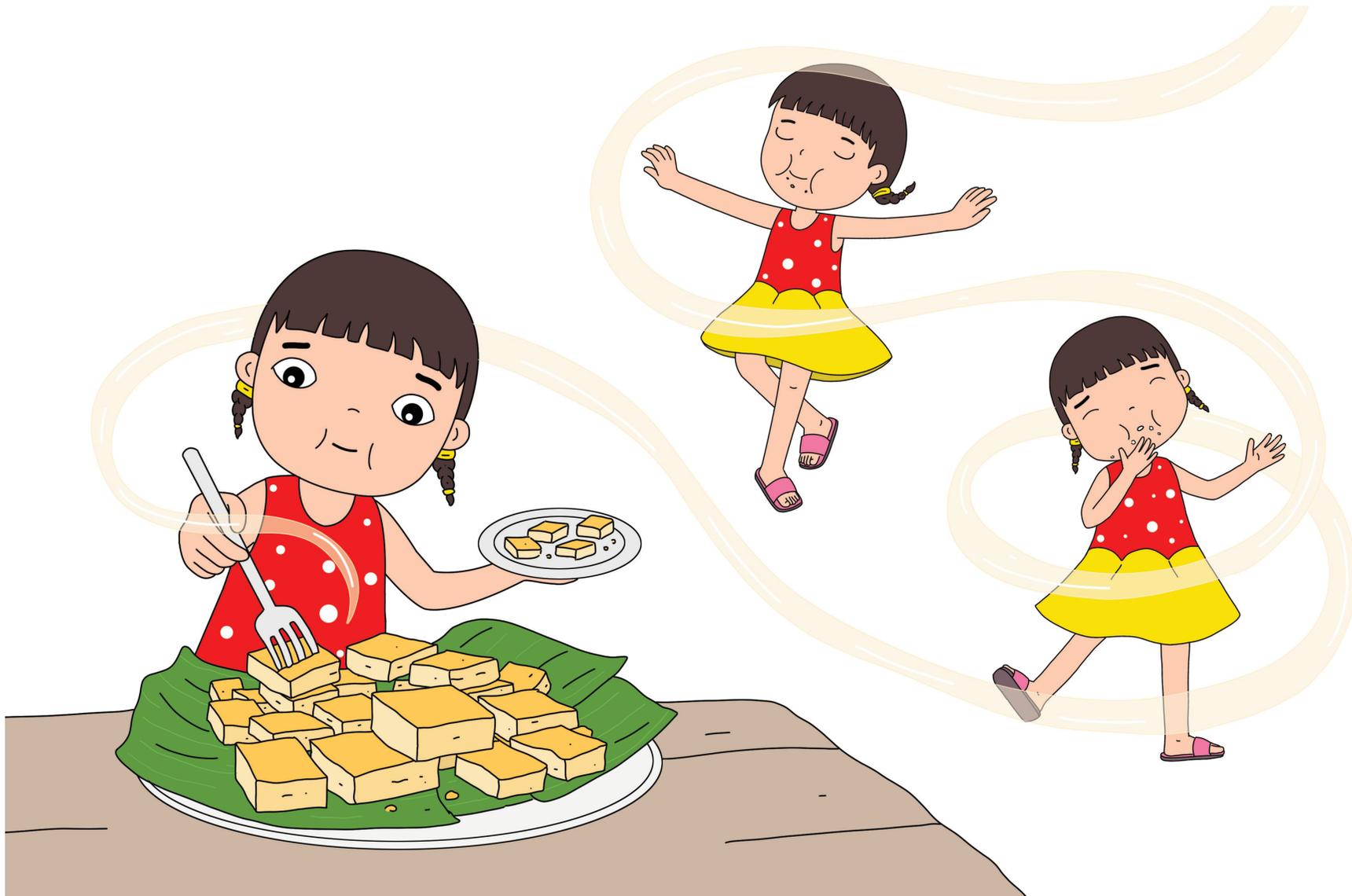
«តើភ្លឺនឃ្លុយនោះចេញពីស្នូនផ្កាមែនទេ?»
«ចេញពីខាងក្រោមត្រែប្រូ? អូ! មិនមែនទេ»។
«មើលទៅនៅខាងក្នុងទូដាក់ខោអាវទេដឹង? អូ! មិនមែនទេ»។ ដារីក៏បន្តតាមភ្លឺនឃ្លុយនោះទៀត។



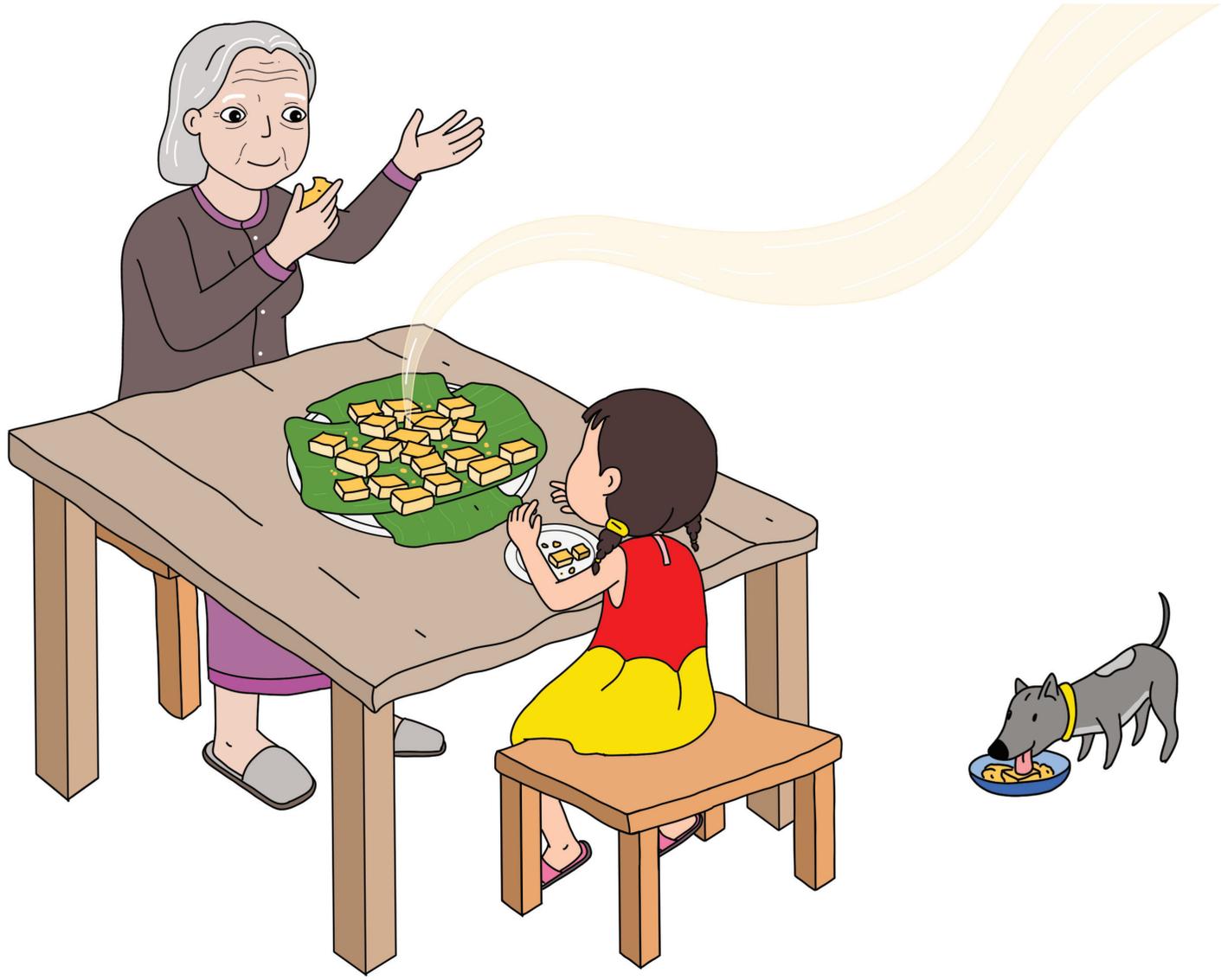
«អាហ៎! ខ្ញុំរកឃើញហើយ»។
«តាមពិតក្ដីនឿយចេញពីផ្ទះលោកយាយទេតើ!»



ដារីស្មួរ «លោកយាយកំពុងធ្វើអ្វីហ្នឹង? វាពិតជាឈ្ងុយខ្លាំងណាស់»។
លោកយាយឆ្លើយ «យាយកំពុងដុតនំណា៎ចៅ។ មកចៅ! នំឆ្អិនហើយ អាចញ៉ាំបាន»។



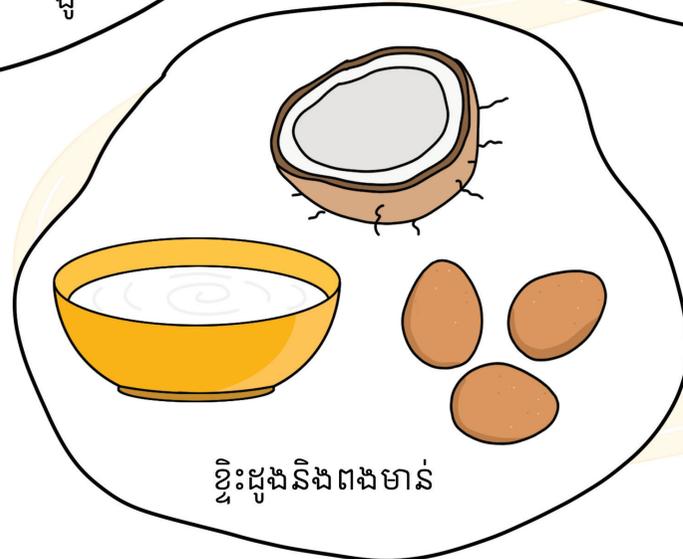
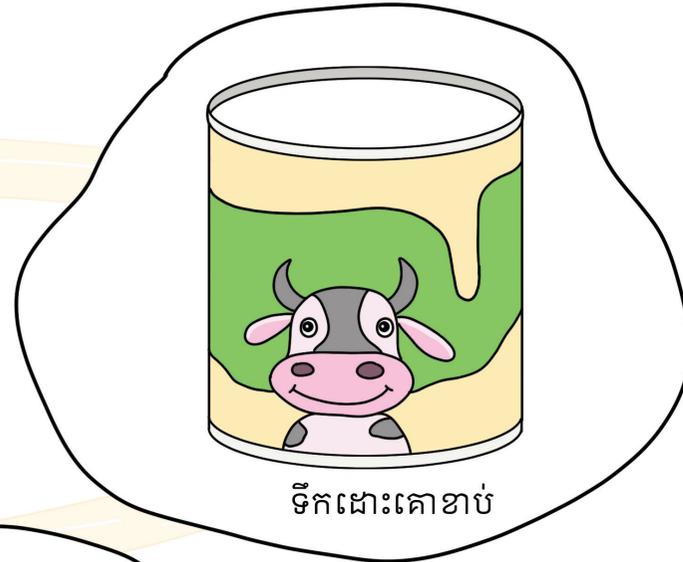
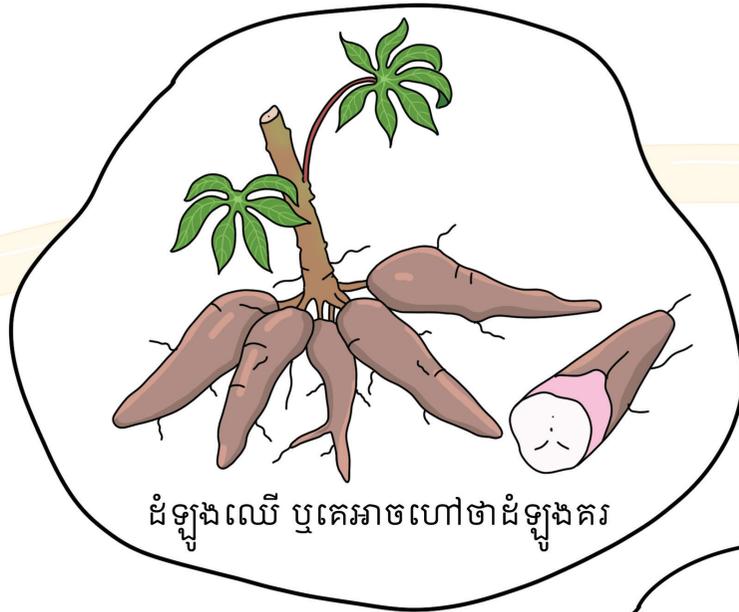
មិនបង្កងឃ្មុរ ដាវីបានចាប់នំដាក់ក្នុងចានជាច្រើនដុំ។
នាងពេញចិត្តនឹងការញ៉ាំនំនេះខ្លាំងណាស់។



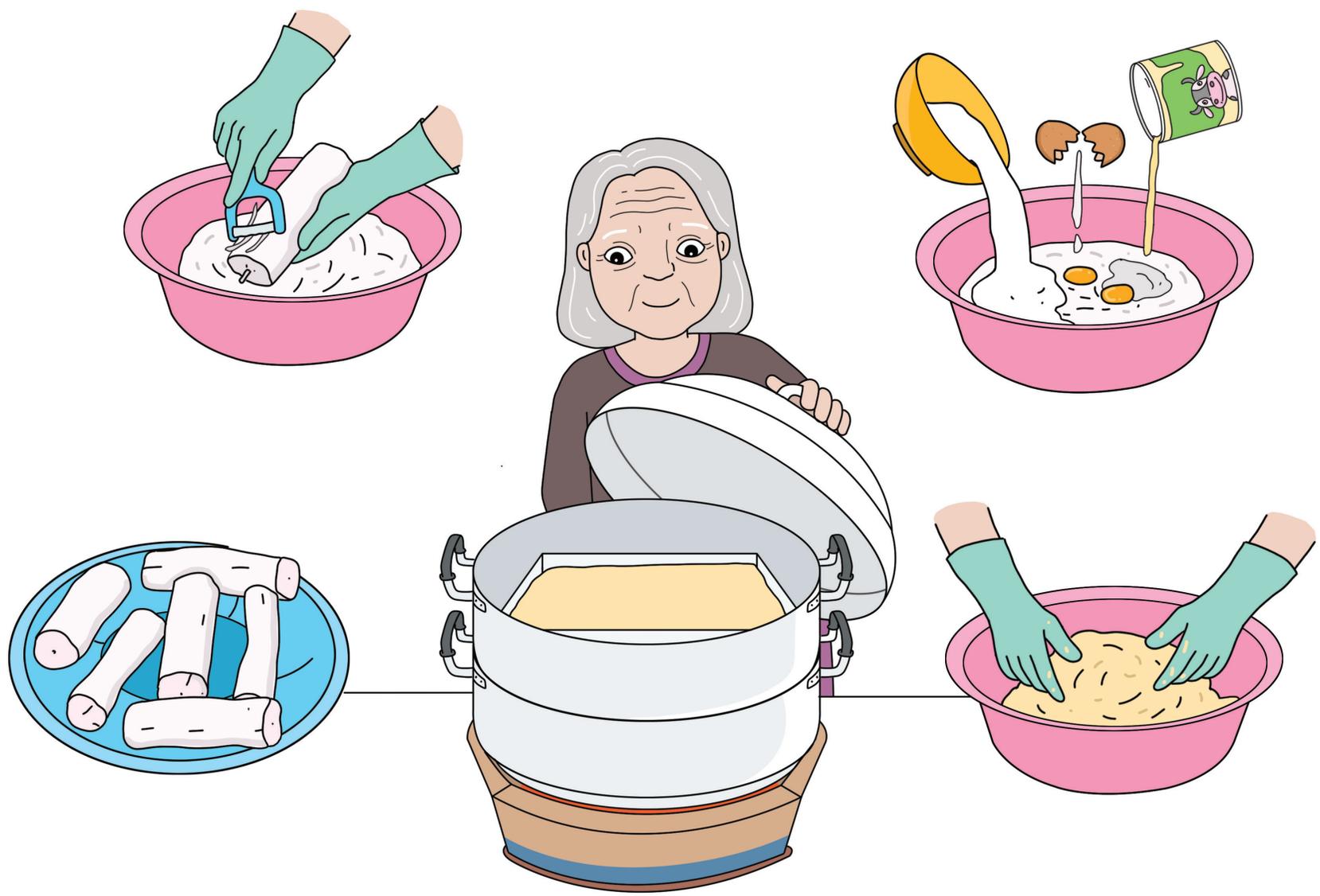
ដារីស្មារ «តើនំនេះគេហៅនំអ្វីទៅលោកយាយ?»

លោកយាយឆ្លើយ «នំដំឡូងដុត ឬអាចហៅឈ្មោះផ្សេងទៀតទៅតាមតំបន់នីមួយៗ»។

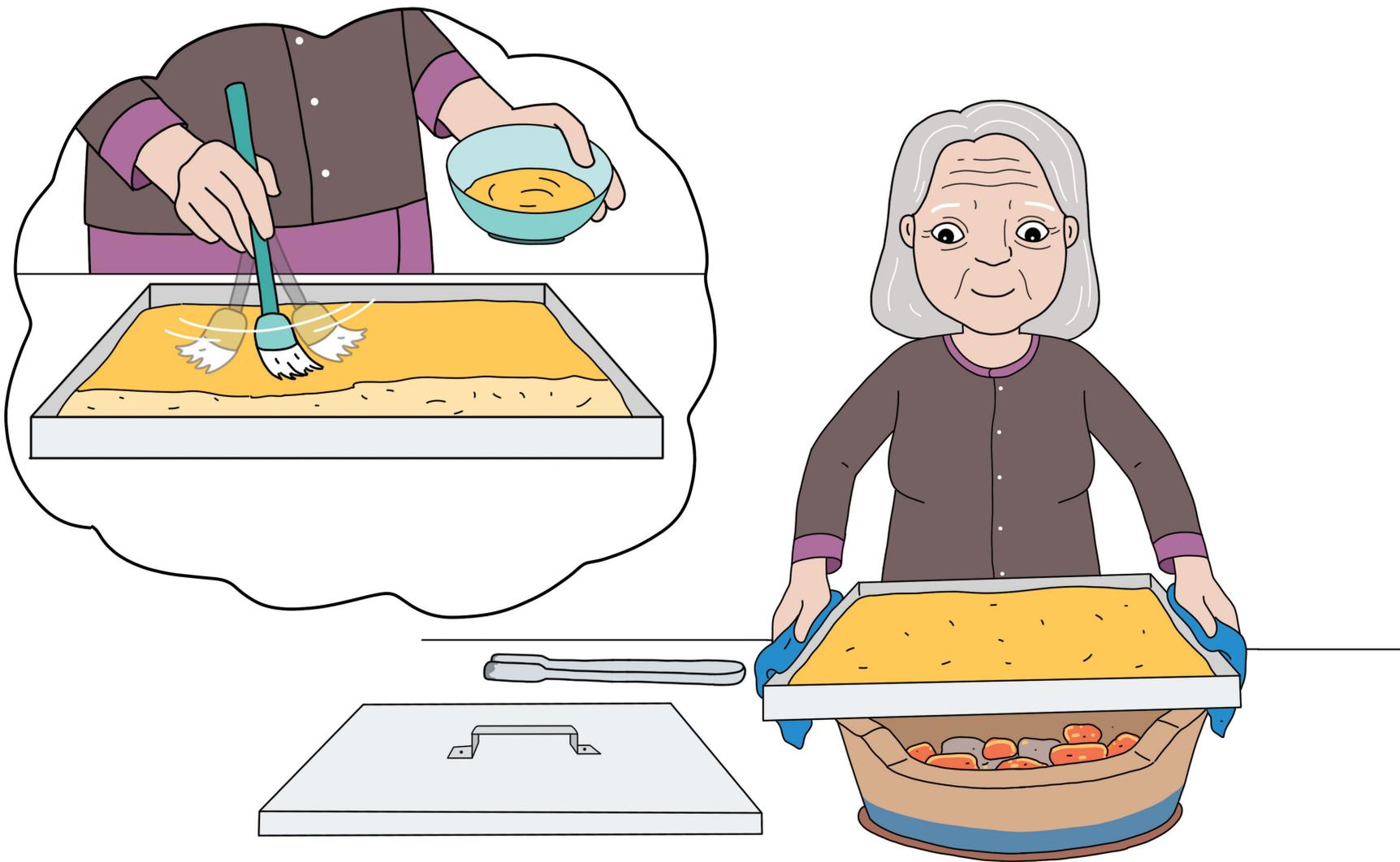
«វាជានំរបស់ខ្មែរយើង»។



ដារីបន្តសួរ «តើគ្រឿងផ្សំរបស់វាមានអ្វីខ្លះ? ហើយចម្អិនវាដោយរបៀបណា?»
លោកយាយឆ្លើយ «ចាសចៅ គ្រឿងផ្សំមិនពិបាកកទេ»។
«មានដូចជា៖ ដំឡូងឈើ ឬគេអាចហៅថាដំឡូងគរ ទឹកដោះគោខាប់ ខ្លឹមដូងនិងពងមាន់ជាដើម»។



«របៀបធ្វើ ជាដំបូងយាយយកដំឡូងមកបកសម្បូរចេញនិងសម្អាតវាឱ្យបានស្អាត។ បន្ទាប់មកទៀត
 យាយយកដំឡូងទៅល្អិតជាសសៃស្លឹតៗ។
 បានសាច់ដំឡូងហើយ យកវាមកច្របល់ជាមួយពងមាន់ ទឹកដោះកោខាប់ ខ្លិះដូង ឱ្យចូលគ្នាបានល្អ។
 រួចហើយ យកវាទៅដាក់ចំហុយ ឬក្នុងវាលើខ្លះជាមុនសិនក៏បាន ដើម្បីឱ្យសាច់ដំឡូងស្លឹតល្អិតល្អន»។



«បន្ទាប់ពីចំហុយរួច យាយយកពងមាន់ផ្អែកក្រហមមកលាបពីលើនំបន្លែមទៀត។
ចុងក្រោយ យាយយកវាទៅដាក់ដុត ដើម្បីឱ្យនំកាន់តែឈ្ងុយ ជាការស្រេចណាចៅ!»។



«វ៉ាន់! លោកយាយពិតជាពូកែណាស់។

អរគុណលោកយាយ ដែលឱ្យចៅបានស្គាល់នឹងខ្មែររបស់យើង»។

«តើចៅអាចយកនំខ្លះធ្វើប៉ាម៉ាក់នៅផ្ទះបានទេ?» ដាវីស្តរលោកយាយ។

«បានតើចៅ។ តស៊ូ! ចាំយាយជូនចៅទៅផ្ទះវិញ!»។ លោកយាយនិយាយទាំងញញឹម។