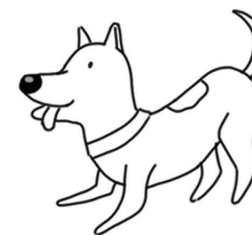


និងដំឡើងដុត



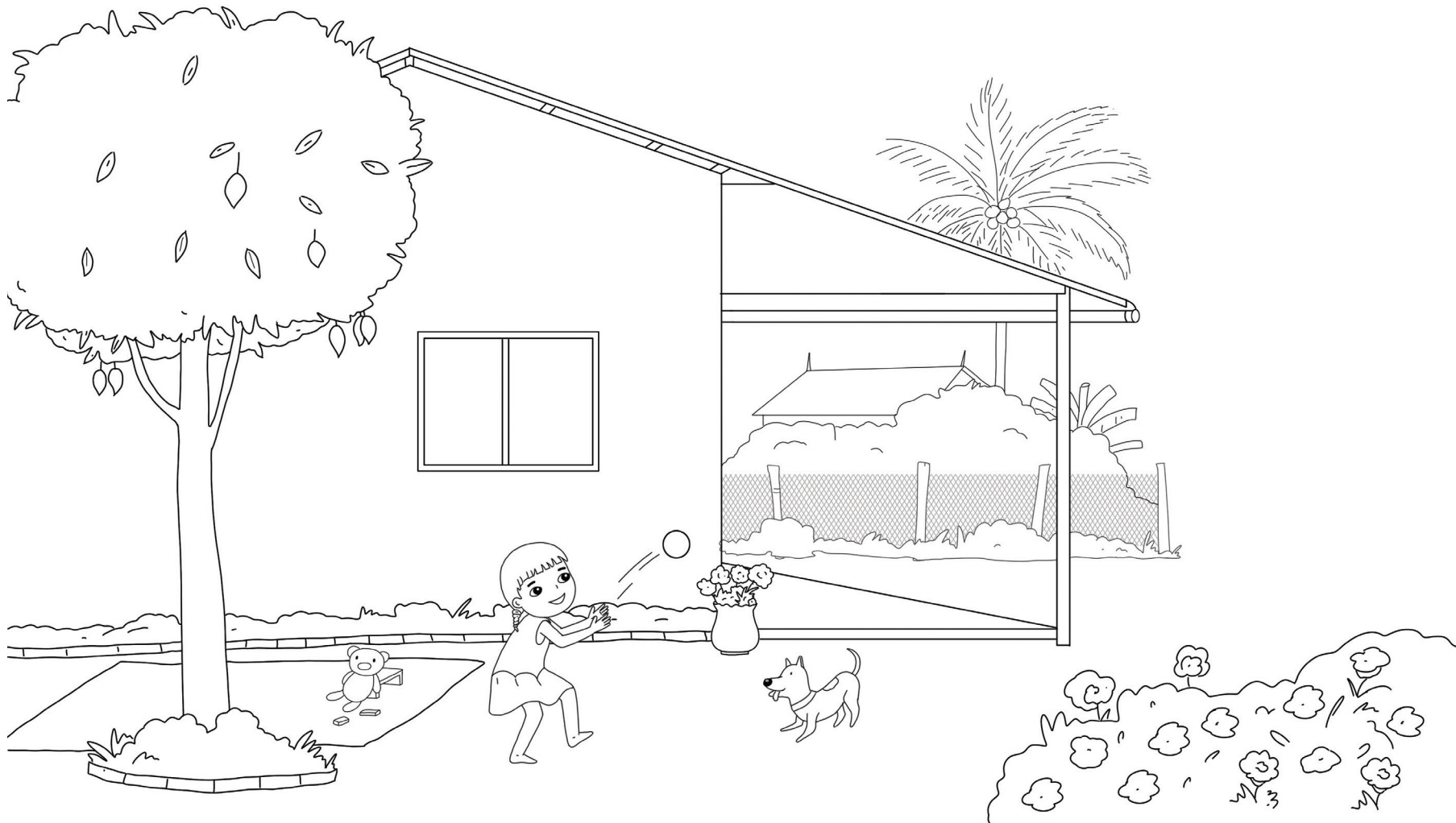
សូមស្កេនQR Code



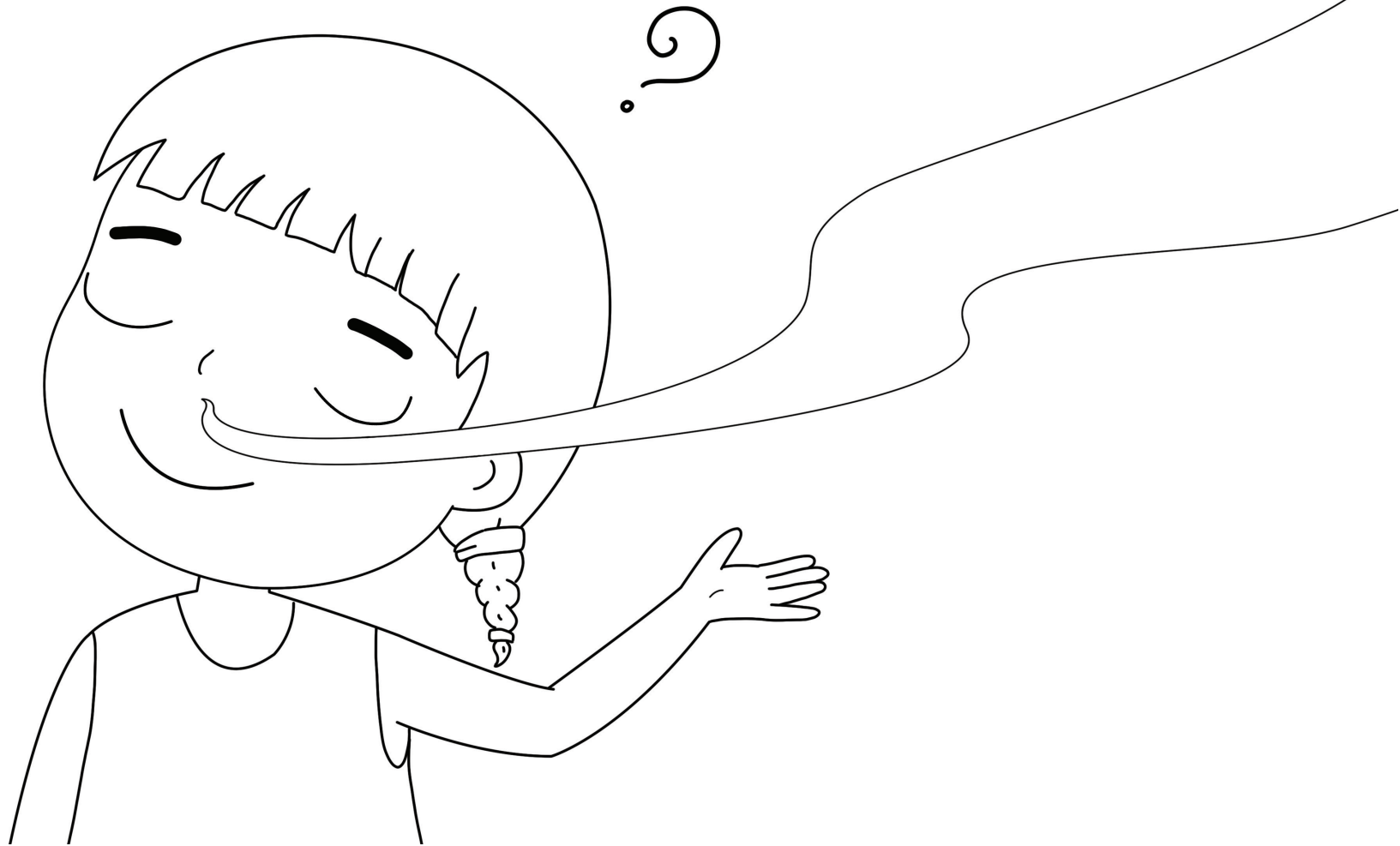
គំនូរដ៏រស់



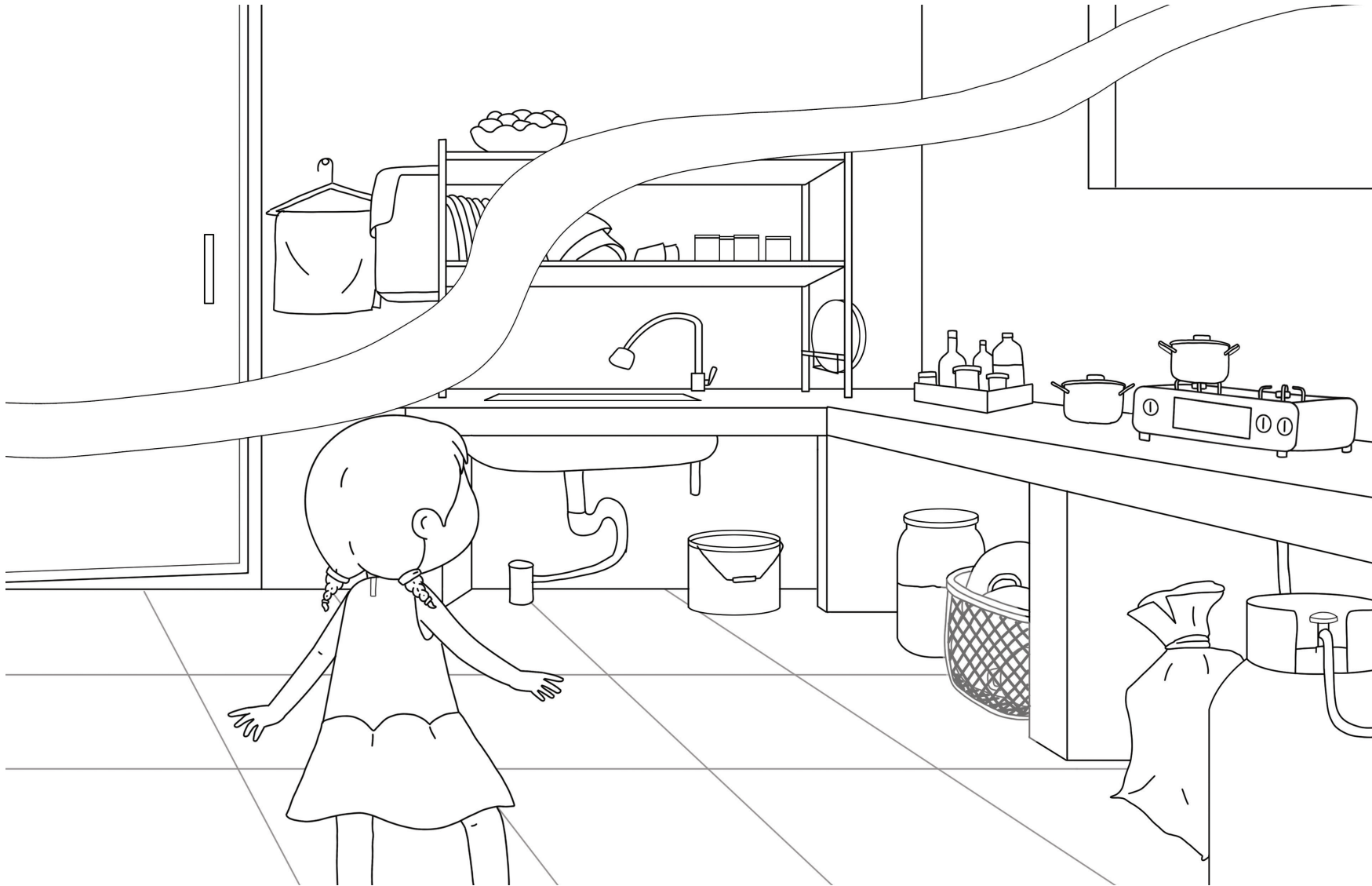
ធនធានបង្រៀន



ថ្ងៃនេះ ដាវីសប្បាយចិត្តណាស់ ដោយសារតែសត្វឆ្កែរបស់នាងបានចាក់ថ្នាំបង្ការជំងឺរួច។
នាងអាចលេងជាមួយវាដោយមិនបារម្ភទៀតឡើយ។

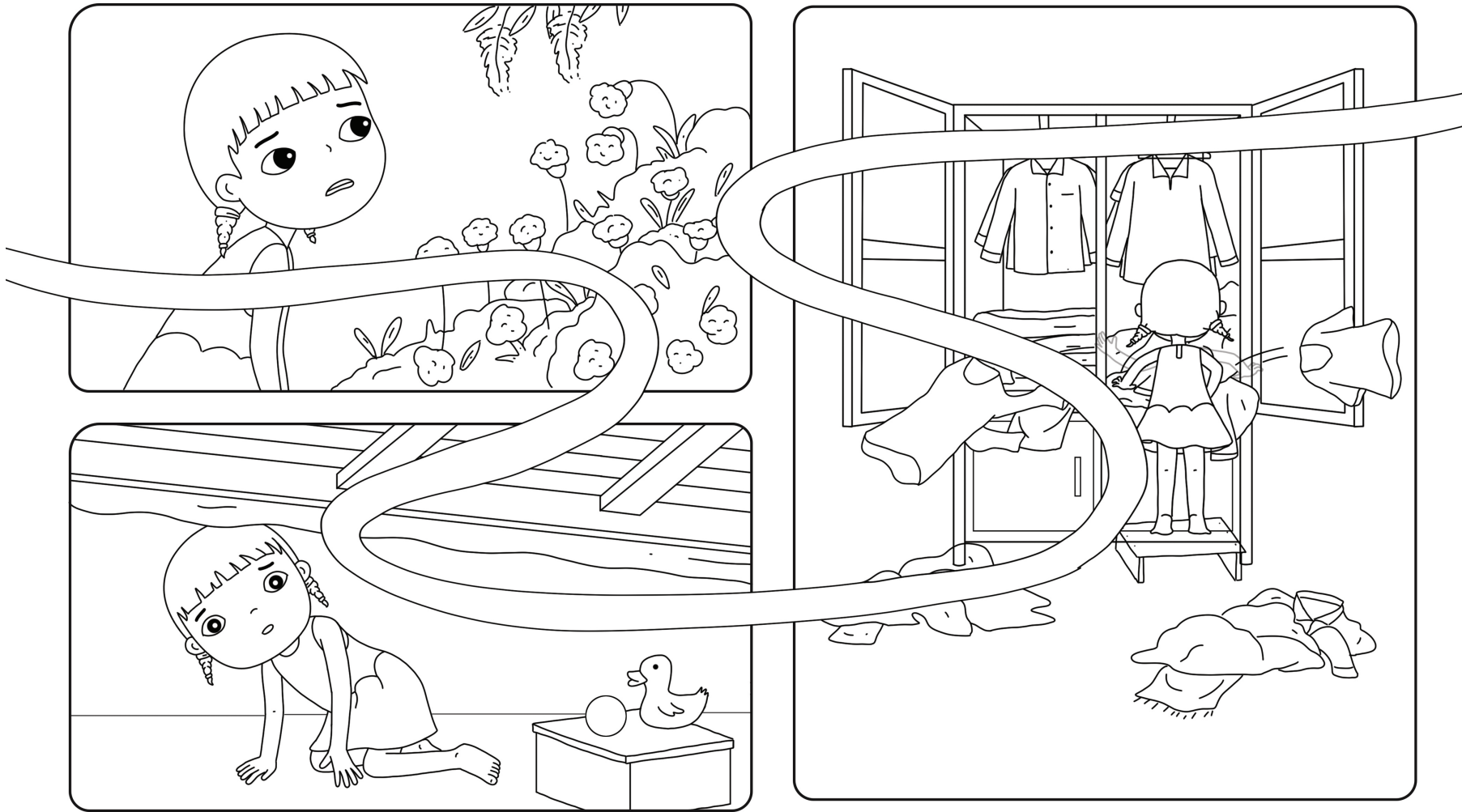


មួយសន្ទុះក្រោយមក ស្រាប់តែដាវីឌ្គីនឈ្មួញឆ្លើយថា៖
«ឆ្ងល់! ឈ្មួញណាស់។ តើវាជាឆ្លើយឆ្លើយ?»



«អូ! ប្រហែលជាម៉ាកកំពុងធ្វើអ្វីហើយមើលទៅ»។

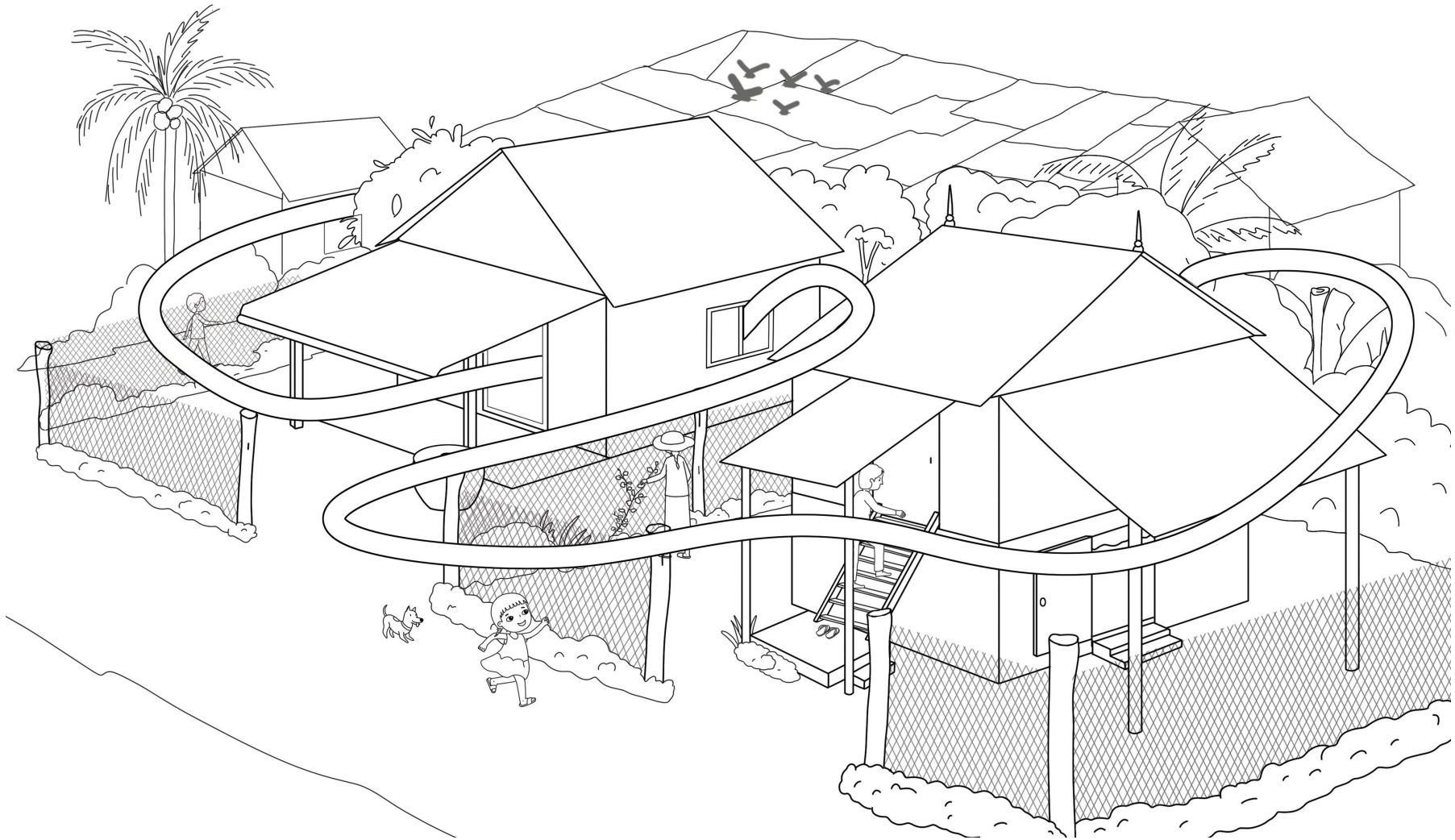
ដាវីបានតាមដានល្អឬយនោះរហូតដល់ផ្ទះបាយ តែមិនឃើញអ្វីទាំងអស់។



«តើនិយាយនោះចេញពីស្នូលផ្ទះមែនទេ?»

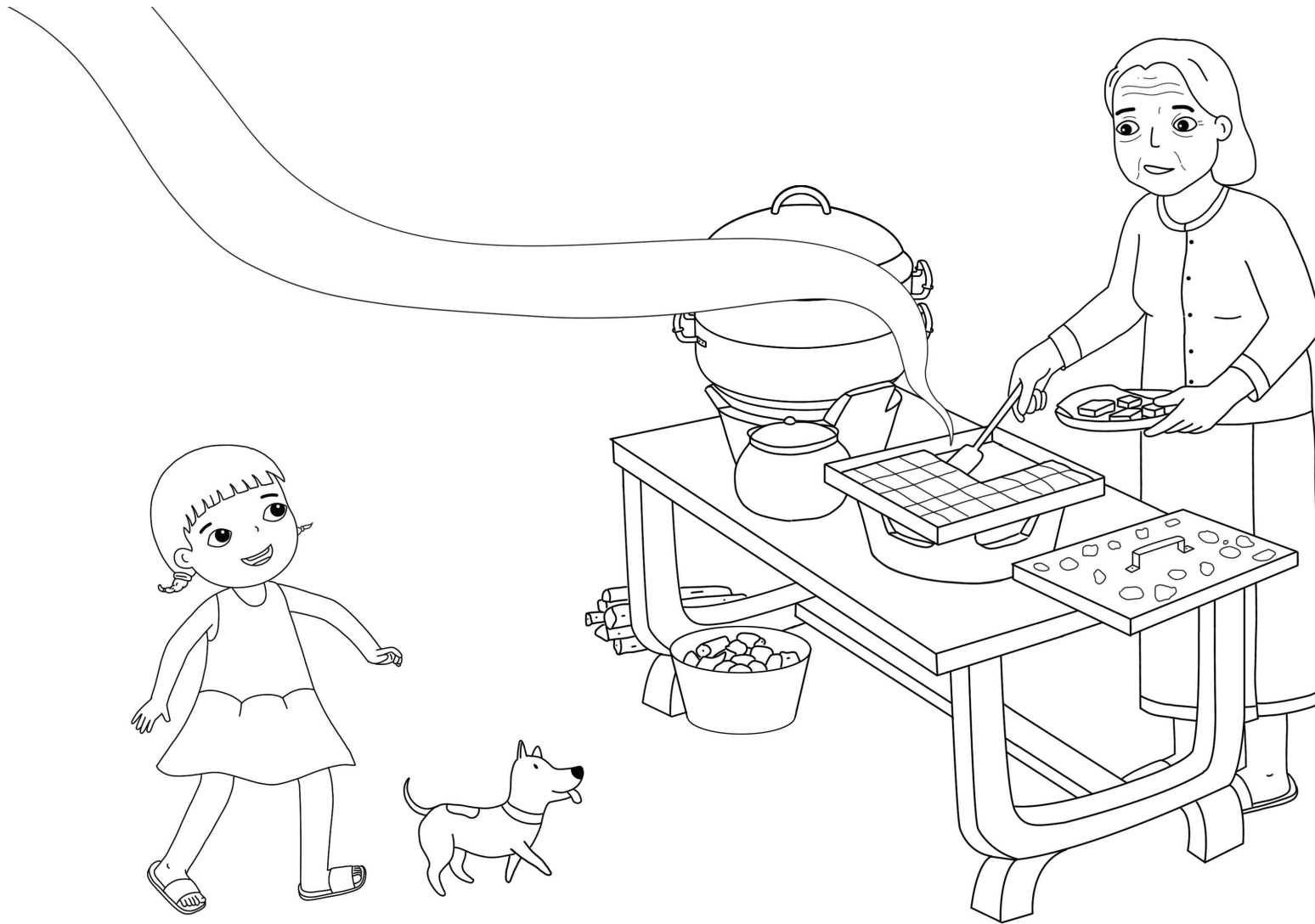
«ចេញពីខាងក្រោមក្រែប? អូ! មិនមែនទេ»។

«មើលទៅនៅខាងក្នុងទូដាក់ខោអាវទេដឹង? អូ! មិនមែនទេ»។ ដំរីក៏បន្តតាមនិយាយនោះទៀត។

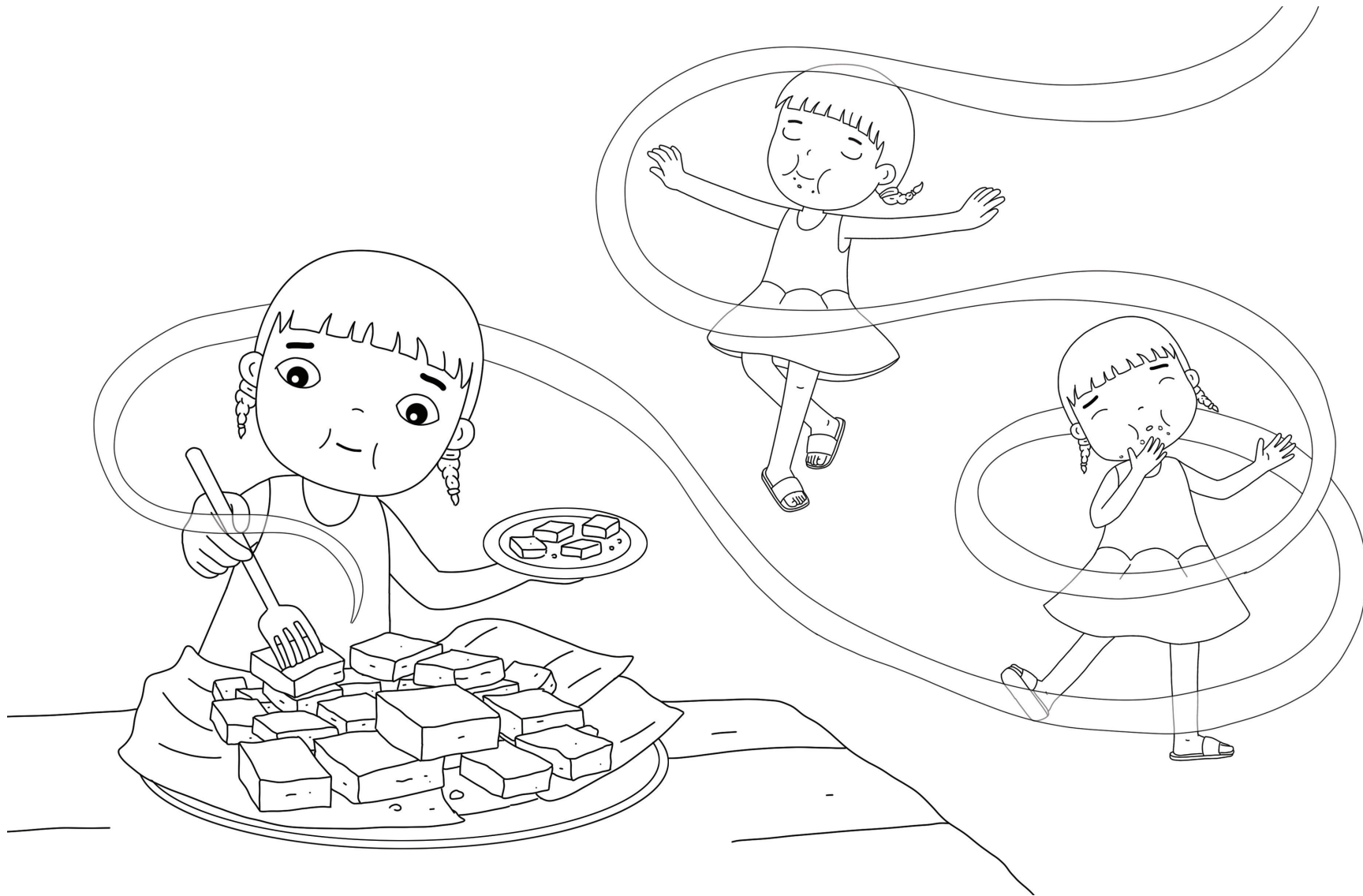


«អាហ៎! ខ្ញុំរកឃើញហើយ»។

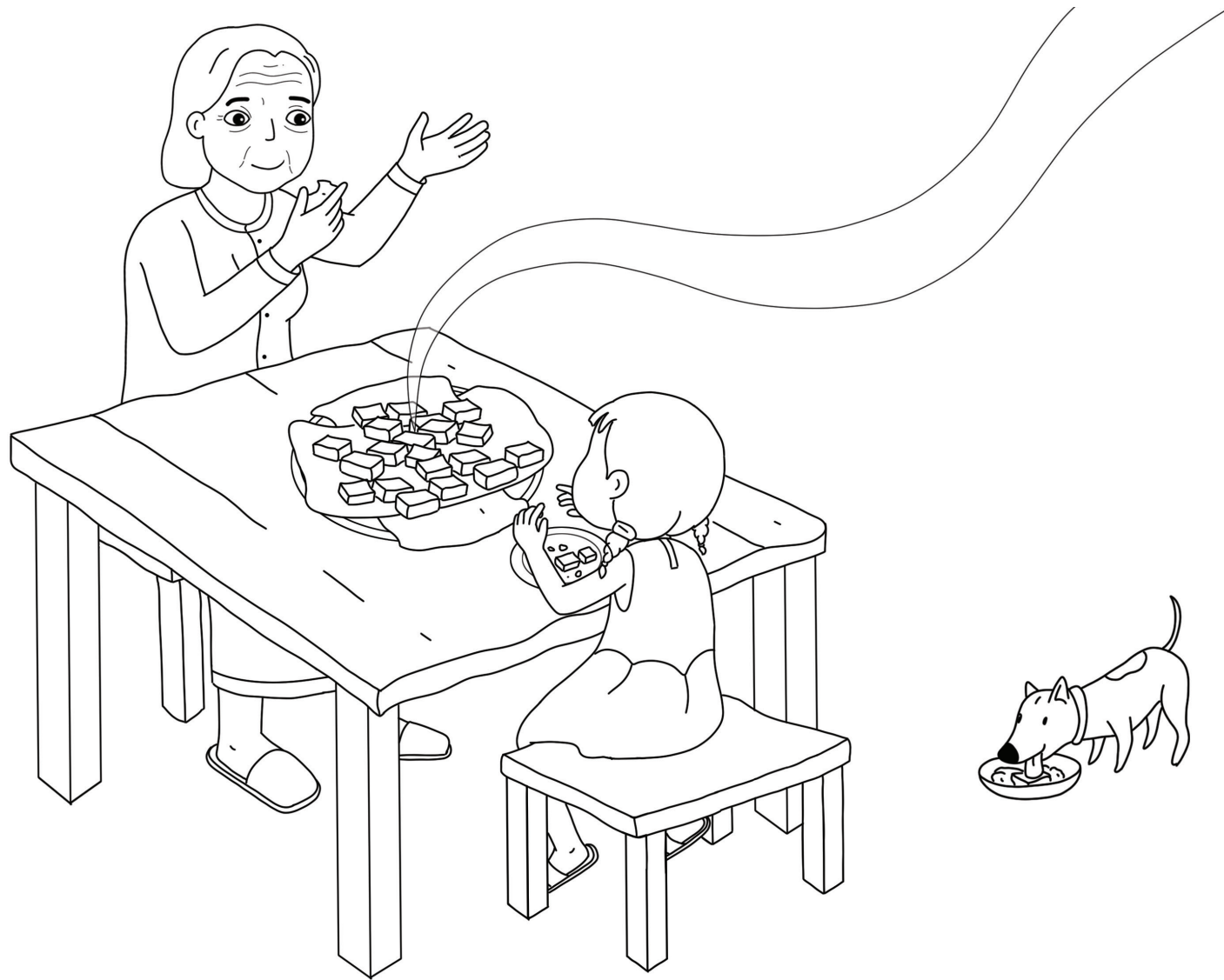
«តាមពិតក្ដីនឿយចេញពីផ្ទះលោកយាយទេតើ!»



ដាវីស្ម័រ «លោកយាយកំពុងធ្វើអ្វីហ្នឹង? វាពិតជាឈ្ងុយខ្លាំងណាស់»។
លោកយាយឆ្លើយ «យាយកំពុងដុតនំណ៍ចៅ។ មកចៅ! នំឆ្អិនហើយ អាចញ៉ាំបាន»។



មិនបង្កផ្ទុះឃ្លុះ ដាវីបានចាប់នំដាក់ក្នុងចានជាច្រើនដុំ។
នាងពេញចិត្តនឹងការញ៉ាំងនំនេះខ្លាំងណាស់។



ដាវីស្កា «តើនំនេះគេហៅនំអ្វីទៅលោកយាយ?»

លោកយាយឆ្លើយ «នំដំឡូងដុត ឬអាចហៅឈ្មោះផ្សេងទៀតទៅតាមតំបន់នីមួយៗ»។

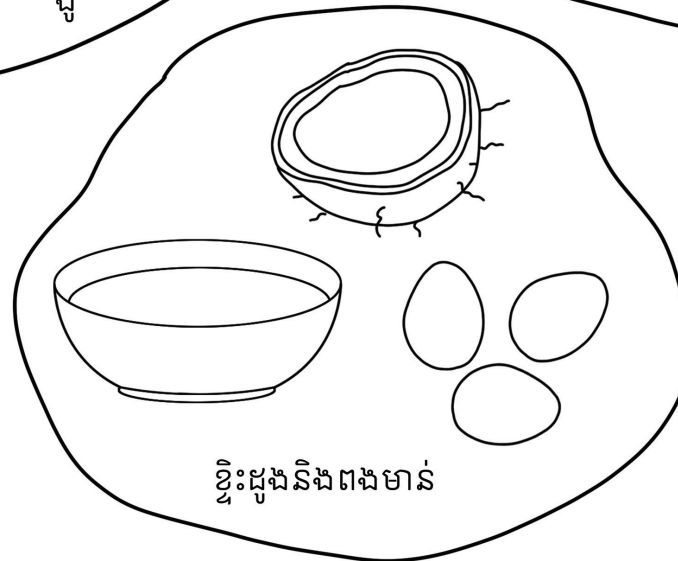
«វាជានំរបស់ខ្មែរយើង»។



ដំឡូងឈើ ឬគេអាចហៅថាដំឡូងគរ



ទឹកដោះគោខាប់

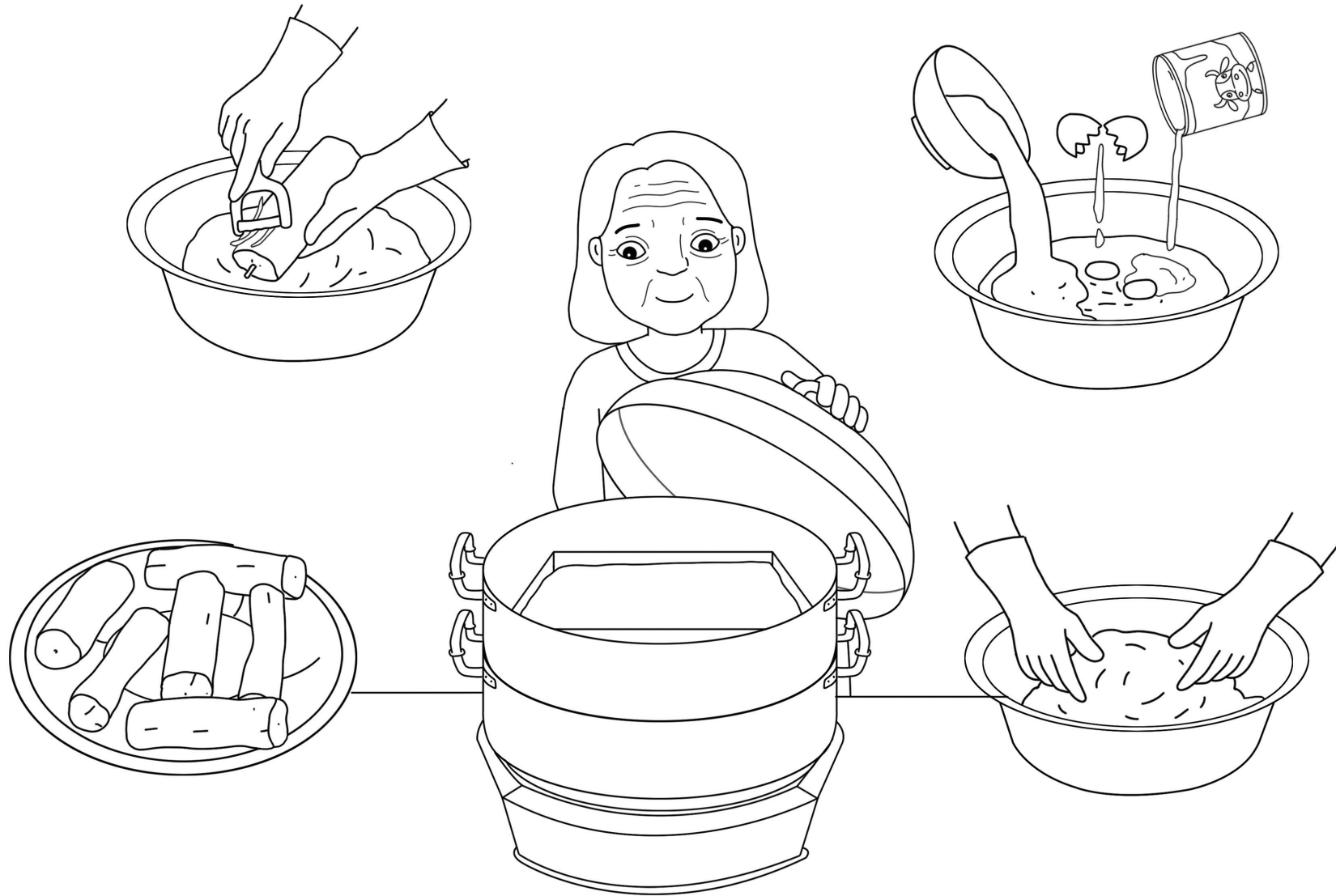


ខ្លឹមដូងនិងពងមាន់

ដារីបន្តសួរ «តើ(គ្រឿង)ផ្សំរបស់វាមានអ្វីខ្លះ? ហើយចម្អិនវាដោយរបៀបណា?»

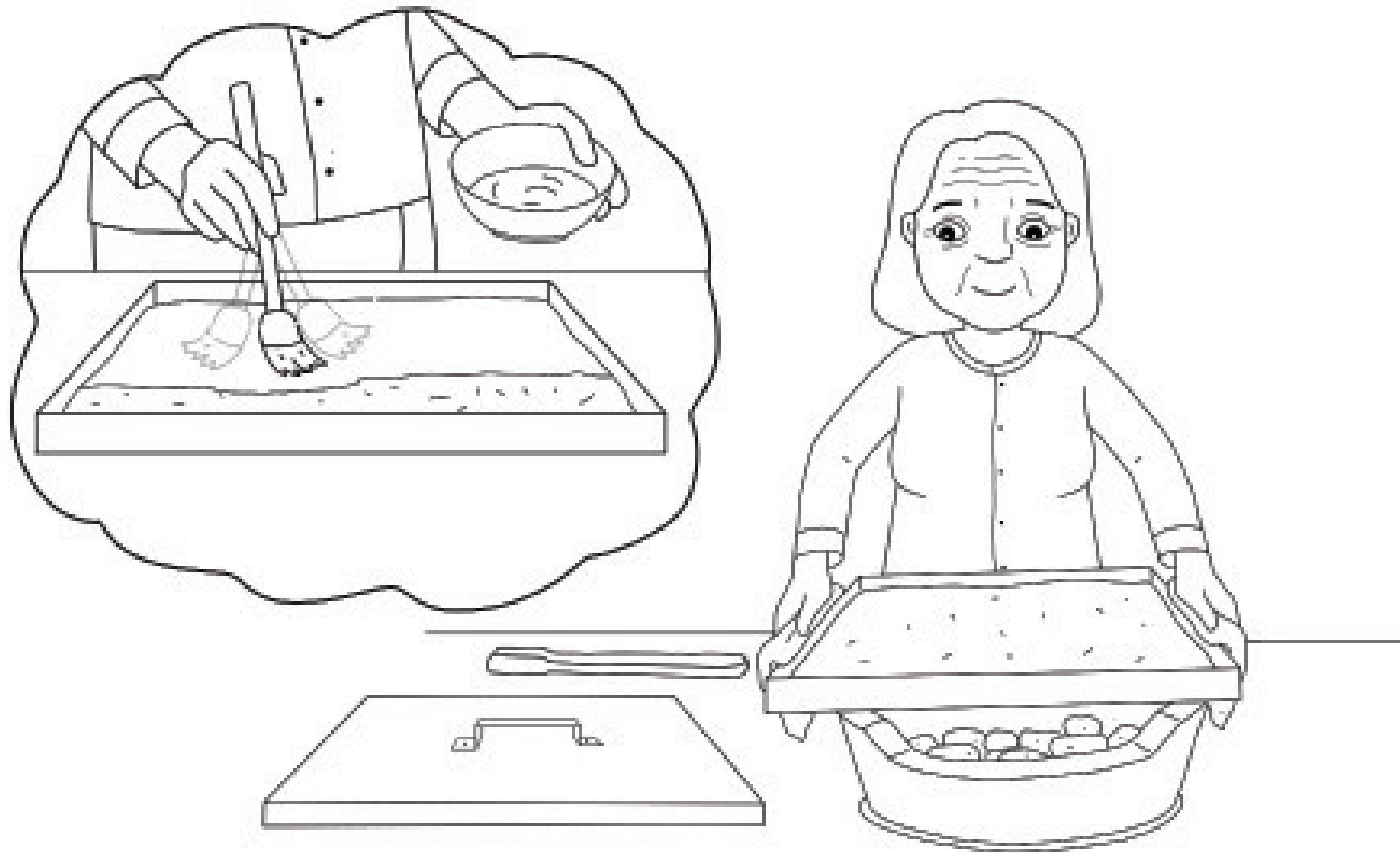
លោកយាយឆ្លើយ «ចាសចៅ គ្រឿងផ្សំមិនពិបាករកទេ»។

«មានដូចជា៖ ដំឡូងឈើ ឬគេអាចហៅថាដំឡូងគរ ទឹកដោះគោខាប់ ខ្លឹមដូងនិងពងមាន់ជាដើម»។

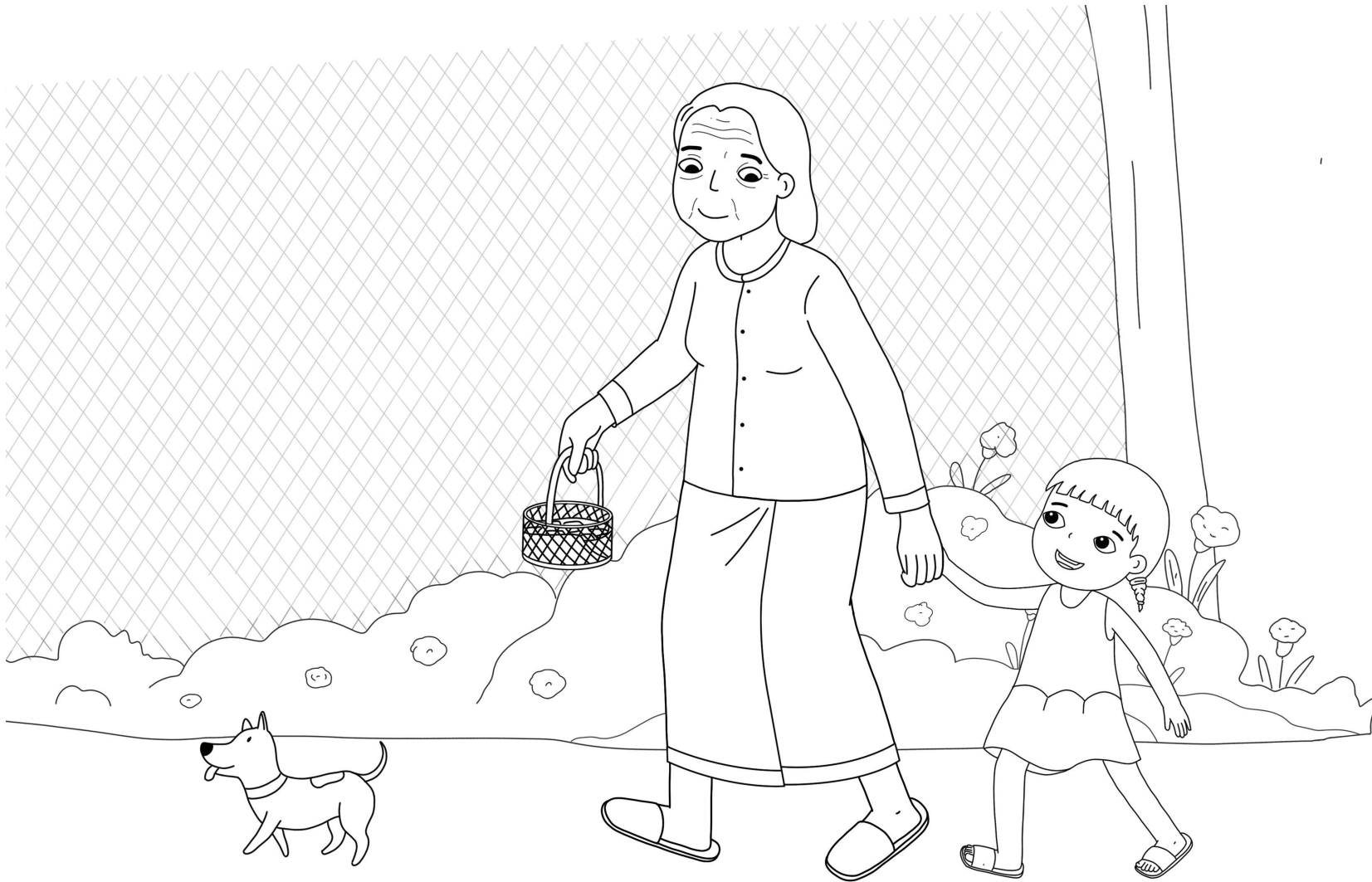


«របៀបធ្វើ ជាដំបូងយាយយកដំឡូងមកបកសម្បកចេញនិងសម្អាតវាឱ្យបានស្អាត។ បន្ទាប់មកទៀត យាយយកដំឡូងទៅល្អិតជាស្រេច។»

បានសាច់ដំឡូងហើយ យកវាមកច្របល់ជាមួយពងមាន់ ទឹកដោះកៅខាប់ ខ្លះដូង ឱ្យចូលគ្នាបានល្អ។ រួចហើយ យកវាទៅដាក់ចំហុយ ឬក្នុងរ៉ាលីខ្លះជាមុនសិនក៏បាន ដើម្បីឱ្យសាច់ដំឡូងស្អិតល្អិតល្អ។»



«បន្ទាប់ពីចំហុយរួច យាយយកពងមាន់ផ្អែកក្រហមមកលាបពីលើនំបន្លែមទៀត។
ចុងក្រោយ យាយយកវាទៅដាក់ដុត ដើម្បីឱ្យនំកាន់តែឈ្ងុយ ជាការស្រេចណាចៅ!»។



«វ៉ាន់! លោកយាយពិតជាពូកែណាស់។

អរគុណលោកយាយ ដែលឱ្យចៅបានស្គាល់នំខ្មែរបស់យើង»។

«តើចៅអាចយកនំខ្លះធ្វើប៉ាម៉ាក់នៅផ្ទះបានទេ?» ដាវីស្ម័រលោកយាយ។

«បានតើចៅ។ តប! ចាំយាយជូនចៅទៅផ្ទះវិញ!»។ លោកយាយនិយាយទាំងញញឹម។