

ម្ហូបអាស៊ី ៖ បន្ថយអំបិល

វិធីសាយកប្រើឱ្យច្រើន ៖



គ្រឿងផ្សំដែលគ្មានអំបិល ៖ ខ្លឹម ខ្លឹមស

ថែមទឹកជ្រលក់តិចៗបានហើយ—ថែមតែ

ខ្លឹមបារាំង ស្លឹកមានក្លិនស្រស់ ម្កុល ទឹកខ្មេះ

ពេលណាដែលចំអិនរួចហើយប៉ុណ្ណោះ

ស្លឹកក្រៃ ប្រើប្រែងលូតិចៗ ទឹកក្រូចគ្មារពណ៌

មែសូ (ទឹកសណ្តែកដែលទុកឱ្យជួរតិចៗ)

ល្បឿងឬពណ៌បៃតង

ទឹកជ្រលក់ដែលរាវនិងដែលជាម្សៅលាយ

ត្រីស្រស់ តូហ្វូ និងគ្រឿងធ្វើពីសណ្តែក

ជាមួយទឹកឱ្យច្រើនជាងដែលគេប្រាប់នៅ

ទទួលទានសាច់សុទ្ធ សាច់ជ្រូក



លើផ្លាកម្អ

និង សាច់មាន់

កុំស្ទរកប្រើ ៖



អំបិល ទឹកជាតិសនិងទឹកត្រី ប៊ីចេង ទឹកបង្កា ទឹកសណ្តែកខ្មៅ ទឹកងាវ

ទឹកជុនហ្សូ ទឹកស៊ីស៊ីវ

ត្រីជៀត ត្រីខក់ប៉ុង និងសាច់ ឬម្ហូបសម្បុរដែលផ្គាប់ទុក

ម្ហូបចៀនដែលថែមអំបិល

ម្ហូបដែលប្រលាក់អំបិលច្រើនឬជ្រក់

មែសូនិងទឹកម្សៅជ្រលក់ធ្វើទុកតាមគេប្រាប់នៅលើផ្លាកម្អ

