



หนังสืออ่านเพิ่มเติมชุดสร้างเสริมประสบการณ์ชีวิต

ตัวอย่างแบบเรียน

ชุดพัฒนาหนังสือ

ระดับประถมศึกษา

น้ำตาที่บ้านแพ้ว



กรมวิชาการ

กระทรวงศึกษาธิการ

๓.-



หนังสืออ่านเพิ่มเติม ขุดสร้างเสริมประสบการณ์ชีวิต

เรื่อง

น้ำตาลบ้านแพ้ว

ระดับประถมศึกษา

กรมวิชาการ กระทรวงศึกษาธิการ

พิมพ์ครั้งที่หนึ่ง ๓,๐๐๐ เล่ม

พ.ศ. ๒๕๒๖

ปกกระดาษราคาเล่มละ ๗.๐๐ บาท

(ห้ามขายเกินกว่าราคาที่กำหนดไว้)

จัดพิมพ์โดยองค์การค้ำของคุรุสภา

พิมพ์ที่โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว

๕๒ ถนนลาดพร้าว บางกะปิ กรุงเทพมหานคร

มีลิขสิทธิ์ตามพระราชบัญญัติ



ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ
เรื่อง อนุญาตให้ใช้หนังสือในโรงเรียน

ด้วยกรมวิชาการและสำนักงานศึกษาธิการเขต ๑ ได้ร่วมกันจัดทำหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง น้ำตาลบ้านแพ้ว สำหรับชั้นประถมศึกษา ขึ้น กระทรวงศึกษาธิการได้พิจารณาแล้ว อนุญาตให้ใช้หนังสือนี้ในโรงเรียนได้

ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๒๕

วิมลคุณ คำทอง

(นายสาขหุุด จำปาทอง)

รองปลัดกระทรวง ปฏิบัติราชการแทน
ปลัดกระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “น้ำตาลบ้านแพ้ว” เล่มนี้ สำนักงานศึกษาธิการ เขต ๑ จัดทำขึ้นตามโครงการของกรมวิชาการที่สนับสนุนให้ท้องถิ่นจัดทำสื่อการเรียน ขึ้นใช้ในท้องถิ่นของตน ตามหลักสูตรประถมศึกษา พุทธศักราช ๒๕๒๐ และกระทรวงศึกษาธิการ แต่งตั้งคณะบุคคลดังกล่าวที่แนบท้ายเล่ม เป็นกรรมการผู้ตรวจ

การเสนอเนื้อหาของหนังสือเล่มนี้ ผู้เรียบเรียงให้มีตัวละครดำเนินเรื่อง ให้ความรู้เกี่ยวกับอาชีพการทำน้ำตาลมะพร้าว ที่อำเภอบ้านแพ้ว ซึ่งเป็นอาชีพที่ทำรายได้ให้ชาวจังหวัดสมุทรสาคร เป็นอย่างมาก ผู้เขียนได้พยายามสอดแทรกความรู้ที่เป็นประโยชน์สำหรับนักเรียนนับตั้งแต่การเริ่มขุดร่อง เตรียมดินสำหรับปลูกระบาย การเลือกพันธุ์ ศัตรูที่สำคัญของมะพร้าว การทำน้ำตาล การจำหน่าย และอุปสรรคต่าง ๆ ที่ชาวสวนมะพร้าวมักจะประสบปัญหาอยู่เป็นประจำ กรมวิชาการคาดว่าหนังสือเล่มนี้จะเป็นประโยชน์ต่อการเรียนการสอนกลุ่มสร้างเสริมประสบการณ์ชีวิตชั้นประถมศึกษา ได้เป็นอย่างดี สอดคล้องตามเจตนารมณ์ของการจัดทำหนังสืออ่านเพิ่มเติมที่มุ่งหวังให้นักเรียนได้ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง

กรมวิชาการขอขอบคุณผู้ร่วมจัดทำและคณะกรรมการตรวจไว้ ณ ที่นี้



(นายเอกวิทย์ ณ ถลาง)

อธิบดีกรมวิชาการ

๒๕ กันยายน ๒๕๒๕

น้ำตาลบ้านแพ้ว

เช้าวันหนึ่ง พ่อพายอดและเขาไปยังตำบลยกกระบัตร์ อำเภอบ้านแพ้ว จังหวัดสมุทรสาคร เพื่อเยี่ยมญาติ ที่นั่นมีบ้านหลังหนึ่งปลูกอยู่ในสวน มีมะพร้าวขึ้นงามดुर่มรื่นไปหมด ที่ลานกว้างข้างบ้านมีสิ่งหนึ่งที่ยอดและเขา ไม่เคยเห็นคือ ปล่องไฟที่ก่อด้วยอิฐสูง ประมาณ ๑๐ เมตร



บ้านที่มีปล่องไฟสูงสวน ใหญ่จะมีอาชีพทำน้ำตาล

ขณะที่ทั้งสามคนเดินเข้าไปใกล้บ้านก็มีเสียงสุนัขเห่ากระโชก
พ่อร้องเรียกว่า

“สังข์ สังข์อยู่ไหม”

“อยู่ครับ” พร้อมกับเสียงขานรับ ชายหนุ่มคนหนึ่งเดินออกมา
จากหลังบ้าน เขาปรามสุนัขให้หยุดเห่า และเดินอย่างรวดเร็วมาที่พ่อ

“อ้อ! อานะเอง เชิญครับ เชิญขึ้นบ้านก่อนครับ”

พ่อแนะนำให้ยออดและเขา รู้จักพี่สังข์ เด็กทั้งสองยกมือไหว้

“อาพาน้อง ๆ มาเที่ยว” พ่อพูดพลางมองดูไปรอบ ๆ ตัวแล้ว
ถามขึ้นว่า “อาได้ข่าวว่าน้ำเค็มเข้าสวนมะพร้าวของสังข์เป็นอะไรบ้างไหม”

“มะพร้าวตายไปหลายชนิดครับอา ขึ้นบนบ้านตึมน้ำนิ่งพักกัน
ก่อนเถอะ” สังข์เชื่อเชิญอีกแล้วพูดกับน้องทั้งสองว่า “บ้าย ๆ แดดร่ม
ลมตกพี่จะพาไปดูเขาเคี้ยวน้ำตาล”

“ดีจังครับพี่” ยอดตอบอย่างตื่นเต้น

หลังจากนั่งพักเหนื่อยกันครู่หนึ่งแล้ว สังข์จึงพาอาและน้อง ๆ
เดินไปยังสวนชนิดที่ปลูกมะพร้าวไว้มีอายุได้ประมาณ ๓ เดือน ซึ่งอยู่
ไม่ไกลจากบ้านเท่าใดนัก

“นี่ไงครับ สวนที่ผมบุกเบิกใหม่ เดิมบริเวณนี้เป็นป่าจาก ป่าพื้น
ท้องถิ่นไม่ได้ประโยชน์อะไร ผมจึงยกร่องทำสวนมะพร้าว ลืม ๆ เสีย
สี่ห้าปี ก็ทำตาลได้”

“พี่สังข์ทำอย่างไรคะนี่ถึงยกเป็นร่องได้สวยดีจัง” เขาถาม พ่อ
เสริมว่า

“ลงมือทำเองเลยหรือ”



น้ำเค็มเข้าสวนจะทำให้ต้นมะพร้าวตาย

“จ้างเขาครับ คนที่รับจ้างเขามีอาชีพรับเหมา แฉ้วถางป่าและ
ขุดดินยกร่องเลยครับ ผมเพียงแต่ทำฝัังแสดงคันล้อมร่องสวนให้เขา
เท่านั้น” สังข์ตอบ

ยอดพูดกับสังข์อีกว่า “พี่สังข์ช่วยอธิบายวิธีทำร่องให้ฟังหน่อย
ซิครับ ผมจะได้นำไปเล่าให้เพื่อน ๆ ฟังได้ถูกต้อง”

“ได้ซี โดยทั่วไปหลังร่องจะกว้าง ๖ เมตร ร่องกว้างสองถึง
สองเมตรครึ่ง แต่ร่องของพี่นี้ขุดกว้างแค่สองเมตร ลึก ๑๕ เซนติเมตร
ขนาดที่พี่ว่านี่เป็นขนาดตามคำแนะนำของหลักวิชาเกษตรกรรม”

“ยกร่องเสร็จแล้วนานไหมคะพี่ จึงจะปลูกมะพร้าวได้” เขถาม

“ถ้ามีมะพร้าวแล้วก็ขุดหลุมปลูกได้เลย หรือบางแห่งเขาจะทิ้งไว้
ประมาณ สามถึงหกเดือน เพื่อให้ดินร่วนซุยและให้พวกต้นไม้ต้นหญ้า
ผุเสียก่อนแล้วจึงปลูก”

“ว่าไง สองคนชักกันใหญ่เลยนะ โตขึ้นพอจะทำสวนมะพร้าว
ได้ไหม” พ่อถาม ยอดและเขายิ้ม “สวนมะพร้าวงามร่มรื่นดี ผมชอบ
สวนมะพร้าวครับพ่อ”

“ถ้าชอบต้องชักถามพี่เขาอีก แล้วตั้งใจฟังพี่สังข์เขาอธิบายให้ดี”
พ่อแนะลูกทั้งสอง แล้วถามสังข์ขึ้นบ้างว่า

“นี่สังข์ วิธีเลือกมะพร้าวพันธุ์ตาลนะ เลือกกันอย่างไร หาซื้อ
จากที่ไหน”

“มะพร้าวพันธุ์ตาลหายากมากครับ ต้องสั่งจากสวนมะพร้าวที่
มีพันธุ์มะพร้าวที่ให้น้ำตาลมาก ๆ เจ้าของสวนจะเอาผลเพาะพันธุ์ไว้



การทำร่องปลูกมะพร้าว



ถ้างเป็นศัตรูของมะพร้าว

เขาขายเป็นผล ผลละยี่สิบถึงยี่สิบห้าบาท ถ้าเพาะจนต้นงอกแล้วขายต้นละยี่สิบห้าถึงสามสิบบาท”

“แล้วปลูกอย่างไรคะ” เขาซักบ้าง

“เมื่อได้พันธุ์มะพร้าวมาแล้ว เราต้องเตรียมชุดหลุมบนหลังร่องกว้างประมาณ ๑ เมตร แต่แถวนี้ดินโปร่งน้ำซึมง่ายชุดหลุมกว้างครึ่งเมตรก็พอ ระหว่างหลุมจะห่างกันแปดเมตร หนึ่งไร่ปลูกได้ยี่สิบห้าต้น” สังข์อธิบายอย่างคล่องแคล่ว

“ระยะที่ปลูกใหม่ ๆ ต้องคอยดูแลมากไหมครับ”

“ปลูกครั้งแรก ต้องเอาดินเลนหรือดินตะกอนในท้องร่องใส่กันหลุม ทำให้ดินกันหลุมชุ่มชื้น เมื่อเอาต้นมะพร้าวปลูกลงไปแล้วจึงไม่ต้องรดน้ำ นอกจากฝนไม่ตกนาน ๆ จึงจะรดสักครั้ง พอระยะสองถึงสามปี ต้องหมั่นตรวจดู ดั้วงวงและดั้วไฟ ซึ่งชอบมาเจาะกินยอดมะพร้าว ทำให้ต้นมะพร้าวยืนต้นตาย”

“ทำไมดั้วจึงชอบกินยอดมะพร้าวครับ” ยอดถาม

“เพราะยอดมะพร้าวมีน้ำหวาน โดยเฉพาะพันธุ์ตาลมีน้ำหวานมาก ถ้าต้นมะพร้าวถูกเจาะถูกไชจนเป็นแผลจะมีเชื้อราเกิดขึ้น เชื้อรานี้จะทำให้ต้นมะพร้าวตาย แต่ถ้าระวังรักษาด้วยการใช้ยาป้องกันดั้ว เช่น บี.เอส.ซี. หรือยาเขียว โรยและฉีดบริเวณต้นมะพร้าว ดั้วก็จะไม่กล้ามาเจาะต้นมะพร้าว”

“เออ ปลูกนานเท่าไรมะพร้าวจึงจะให้ผล” พ่อถาม

“สี่ถึงห้าปี จึงจะออกจั่นครับ มะพร้าวพันธุ์ตาลเป็นมะพร้าวพันธุ์กลางและพันธุ์หนักจึงออกผลช้า ไม่เหมือนมะพร้าวน้ำหอมหรือมะพร้าว

เดีย ปลุกสามปีก็ออกผล มะพร้าวพันธุ์ตาลเมื่อตกจั่นใหม่ ๆ ยังทำตาลไม่ได้ ต้องปล่อยไว้หนึ่งปีก่อนจึงจะทำตาลได้”

“ทำไมต้องปล่อยให้เสียเวลาไปอีกปีคะ” เยาสงสัย

“ถ้าเราทำตาลตั้งแต่ปีแรกที่มะพร้าวตกจั่นเลย ต้นมันจะเนาพอปีต่อไปก็จะให้น้ำตาลน้อย” สังข์อธิบายแล้วชวนขึ้นว่า

“อาครับ เราไปทางโน้นดีกว่าจะได้เห็นมะพร้าวที่กำลังออกจั่นปีแรกและเลยไปดูเขาทำตาลกัน”

เมื่อทั้งสองเดินมาถึงสวนชนิดที่คนกำลังทำตาลอยู่ ยอดถามขึ้นว่า

“เขาขึ้นต้นมะพร้าวกันอย่างไครับ แต่ละต้นสูง ๆ ทั้งนั้น ใช้ลิงขึ้นหรือไครับ”

สังข์ตอบว่า “ที่นี่ใช้พะอง นั้นไงไม้พะองที่มัดติดกับต้นมะพร้าว นั้น ทำด้วยไม้ไผ่ที่มีกิ่งติดอยู่เพื่อใช้เป็นที่ยึดขึ้น”

เยาถามอีกว่า “พี่สังข์คะ เขาขึ้นแล้วต้องไปทำอย่างไรอีกถึงจะได้น้ำตาลมา”

“มาทางนี้ซี พี่จะพาไปดูต้นเดีย ๆ ที่เขาเพิ่งทำตาลครั้งแรก” สังข์พาเดินไปดูต้นมะพร้าวต้นเดียใกล้ ๆ กันนั้น พลังอธิบายให้น้องทั้งสองฟัง “การทำตาลเขาจะสังเกตจั่นมะพร้าวก่อน ไม่ใช่จั่นอ่อนหรือแก่เกินไป เมื่อเลือกจั่นได้แล้วเขาจะโน้มจั่นลงมาใช้เชือกฟางผูกติดไว้กับทางมะพร้าว แล้วเอามีดปาดปลายนั้นออกประมาณสองเซนติเมตร ปาดเข้าปาดเย็นทุกวันประมาณหกถึงเจ็ดวัน จนกว่าน้ำตาลจะออก แล้วจึงลอกเปลือกแข็งของจั่นมะพร้าวทิ้ง ปาดปลายจั่นอีกที เอากระบอกล



ปาดจันทาลแล้วใช้กระบอกรองรับน้ำตาลสด

ไม้ไผ่หรือกระบอกลูมิเนียมที่ใส่ไม้พยอมไว้กันกระบอกลูมิเนียมเข้ากับ
จันทะพร้าว”

“ใส่ทำไมครับ ไม้พยอมในกระบอกลูมิเนียมครับ” ยอดสงสัยตามเคย

“กันน้ำตาลบูด วันหนึ่งเขารองสองครั้ง คือรองตอนเช้าเก็บ
ตอนบ่ายสามถึงสี่โมงเย็น รองตอนเย็นเก็บตอนเช้าสับเปลี่ยนอยู่อย่างนี้
ตลอดไป”

ขณะที่กำลังคุยกันอยู่นั้น พอดีคนงานนำกระบอกลูมิเนียมซึ่งรองไว้
ตอนเช้าลงมาไว้โคนต้นมะพร้าว

ยอดก็ลงมามองแล้วถามว่า “พี่สังขีครับ ตี๋มได้ไหมครับ หอมน่าตี๋ม
จังเลย”

“ได้ แต่นี้เป็นตาลค้างคืนเขาไม่ตี๋มกันหรอกเพราะกลัวต้องเสีย
ต้องอุ่นไฟก่อนจึงจะตี๋มได้สนิทใจ จะลองชิมดูก็ได้” พุดแล้วสังขีก็
เลือกกระบอกลูมิเนียมที่สะอาดให้ยอดและเขาชิม

“หวานดีจัง” เด็กทั้งสองพุดเกือบพร้อมกัน

“เอ.....ทำไมบางกระบอกลูมิเนียม บางกระบอกลูมิเนียมไม่ตี๋มล่ะ” พอดีถาม

“อ้อ เพราะมะพร้าวบางต้นเป็นต้นคัดเลือกพันธุ์ดีมาปลูก ต้นที่
น้ำตาลออกน้อยครั้งกระบอกลูมิเนียมส่วนมากเป็นพันธุ์ธรรมดาครับ”

“มะพร้าวพันธุ์ที่ให้น้ำตาลมากมีพันธุ์อะไรบ้างครับ” ยอดถาม
ขณะส่งกระบอกลูมิเนียมให้พอดีชิมบ้าง

“มีหลายพันธุ์ เช่นพันธุ์สายบัว พันธุ์ทะเลบัว พันธุ์ซี่ไก่”

เขาหัวเราะเมื่อได้ยินชื่อสุดท้าย สังขีพาอาและน้องทั้งสองเดิน
มาชมโรงเคี้ยวน้ำตาล คนงานกำลังสาละวนอยู่กับการเคี้ยวตาล สังขี
สั่งให้คนงานเอาแก้วใส่น้ำตาลอุ่น ใส่น้ำแข็งมาให้อาและน้องทั้งสองดื่ม



ชาวสวน ใช้พะองพาดกับต้นมะพร้าวเพื่อขึ้นไปปาดตาล

เยาบอกกับพ่อว่า “หอมหวานชื่นใจจังคะพ่อ ที่เราซื้อดื่มไม่หอมหวานเหมือนอย่างนี้เลย”

“ว่าไงยอด ดื่มเอา ดื่มเอาไม่พุดไม่จาเลยนะ” พ่อเข้าสู่กษาย ยอดยิ้มตอบว่า “อร่อยมากเลยครับ ถ้าผมได้อยู่ที่นี่ผมจะดื่มน้ำตาลสดทุกวันเลย”

“แต่ถ้าเยาอยู่ที่นี่ เยาจะทำน้ำตาลสดขาย ที่นี้ก็มีเงินใช้ทุกวัน” ยอดเหลือบไปเห็นที่เตาเคี้ยวน้ำตาล มีกระทะตั้งอยู่หลายใบ จึงถามสังข์ว่า

“พี่ครับ เวลาเคี้ยวตาลต้องใช้กระทะที่ละหลาย ๆ ใบหรือครับ”

“ใช่แล้ว ต้องใช้หลายใบเพราะน้ำตาลสดที่ได้วันละสามสี่กระทะเมื่อเคี้ยวเสร็จจะได้น้ำตาลปืบเพียงหนึ่งปืบเท่านั้น”

“ได้น้อยจัง พ่อเทจากกระทะบอกก็ใส่กระทะเคี้ยวได้เลยหรือคะ”

เยาถาม



กระบอกลงน้ำตาลสด

“เมื่อได้น้ำตาลสดมาจากต้นแล้วจะต้องกรองด้วยกระชอนเพื่อเอากากไม้พยอมออกให้หมดก่อนแล้วเทลงกระทะเคี่ยวจนเดือด ตอนนั้นแหละที่เขาเรียกว่า “ตาลอ่อน” ที่น้องดื่มเมื่อครู่นี้ ต่อจากนั้นก็จะต้องเร่งไฟให้เดือดทุกกระทะ เมื่อเดือดจนล้นก็เอาฝาโคครอบ”

“ฝาโค ชื่อน้ำขุ่นจืด เป็นอย่างไรครับ” ยอดถาม

“ฝาโคสานด้วยไม้ไผ่ ใช้ครอบให้พอดีกับปากกระทะ เพื่อป้องกันน้ำตาลล้นกระทะ เคี่ยวไปเรื่อย ๆ ถ้ามีฟองมากก็จะต้องตักฟองสีเทาเข้มออกให้หมด ถ้าน้ำตาลจะล้นออกใช้น้ำมันมะพร้าวหยดลงไปสองถึงสามหยด ฟองก็จะยุบ เคี่ยวต่อไปจนน้ำตาลงวดลง น้ำตาลที่เคี่ยวจนจะได้ที่แล้วก็จะมีสีน้ำตาลเข้ม ถ้าต้องการให้น้ำตาลมีสีขาวก็ต้องใช้ยาฟอกขาวใส่ลงไปเล็กน้อยในตอนนั้นแล้วเคี่ยวต่อไปจนหนืด เดือดปุด ๆ ก็ยกกระทะลงวางบนยางรถยนต์เก่า ๆ ที่รองกันกระทะพอดี แล้วจึงเอาไม้ตีสน้ำตาลกระทะทิ้ง ๆ จนน้ำตาลเป็นฟอง จากนั้นจึงเทลงในปิบ ผึ่งไว้ให้เย็นน้ำตาลก็จะแข็งตัว เรียกว่า น้ำตาลปิบ”

ขณะที่พูด สังข์ก็พาไปดูคนงานที่กำลังตีสน้ำตาล และดูน้ำตาลที่ใส่ปิบไว้เรียบร้อยแล้วเรียงรายเตรียมไว้ขาย

สังข์ถามน้องทั้งสองว่า “มีอะไรสงสัย ถามได้นะ”

“พี่สังข์ครับ วันหนึ่ง ๆ พี่เคี่ยวน้ำตาลได้ที่ปิบครับ”

“ของพี่ได้สักสามปิบ ตอนนี้น้ำตาลไม่ออกเพราะฝนแล้งและน้ำเค็มท่วมราก เป็นเวลานาน”

“ที่ได้วันละสามปิบ ใช้น้ำหวานจากต้นมะพร้าวที่ต้นกะ” เขากล่าวบ้าง

“หาร้อยต้น” สังข์ตอบ “แต่ก่อนตอนไม่แล้งจัด มะพร้าวขนาดนี้ พี่เคี่ยวน้ำตาลได้ถึงวันละสิบปิบแน่ะ”



ก่อนเคียวจะใช้กระซอนตักกากไม้พยอมที่อยู่ในน้ำตาลสด

“ขายปีบอะไร” พ่อถาม

“เวลานี้ขายส่ง ปีบละสองร้อยหกสิบบาทครับอา”

ยอดและเขาคิดอยู่ครู่หนึ่ง ยอดจึงอุทานออกมาว่า



ใช้ไม้ตีน้ำตาล กระหุงจนน้ำตาลเป็นฟอง

“โอ้โฮ ! วันหนึ่ง ๆ ได้เงินตั้งเกือบพันบาท รวยไปเลย”

“ไม่รวยหรอก ค่าใช้จ่ายมันมาก ไหนจะต้องจ้างเขาขึ้นต้นมะพร้าว เก็บตาล ราคาจำงก็ตกปีบละเจ็ดบาท ไหนจะต้องเสียค่าเกี่ยวน้ำตาล ได้ปีบหนึ่งเสียค่าฟันไปแล้วเจ็ดสิบบาท ค่าปีบที่ใส่น้ำตาลก็แพง อะไร ๆ ก็แพงทั้งนั้น แต่หักแล้วยังพอกำไรบ้าง เพราะเป็นของของเราเอง บางปีก็ทำแบ่งครึ่งกับคนขึ้นตาล เราออกทุน เขาออกแรง ก็ดีเหมือนกัน แบ่งปันกันกิน แต่ก็ต้องเลือกคนที่จะมาทำร่วมกับเรา ได้คนชื้อก็ดีไป ถ้าพบคนไม่ชื้อก็แย่น้อย พี่เคยพบมาแล้วจึงเข็ดทำเองดีกว่า จำงเขาเป็นรายวันบ้างเหมาเป็นปีบบ้าง เอ.....น้องยอดน้องเอยางจะเมื่อยแล้ว กลับขึ้นบ้านกันเสียทีดีไหมนี่” สังข์ชวนอาและน้องเพราะเห็นว่าเดินดูกันจนทั่วแล้ว และเกรงว่าน้องทั้งสองจะเมื่อย

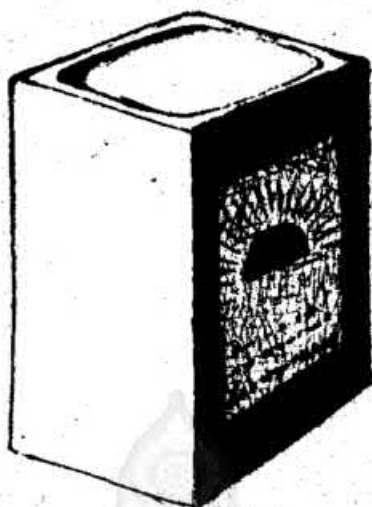
“ขณะที่เดินกลับบ้าน สังข์พูดกับอาของเขาว่า

“สองสามปีนี้แย่มากครับ น้ำก็เค็ม ฝนก็แล้ง ต้นมะพร้าวเลยไม่ออกจั่น น้ำตาลก็ลดลง ถ้าขึ้นเป็นอย่างนี้ต่อไปอีก จะต้องคิดเพิ่มอาชีพแล้วละครับ”

“สังข์คิดว่าจะทำอะไรเพิ่มละ” พ่อถาม

“ผมตั้งใจจะไม่ทำตาล ปล่อยมะพร้าวไว้เก็บผลขายจะดีกว่า เพียงแต่คอยบำรุงรักษาต้นให้ดีเท่านั้น ผลหนึ่ง ๆ ขายได้ตั้งสามถึงหกบาท ถ้าพันธุ์ตาลก็ผลละยี่สิบห้าบาท ส่วนในท้องร่องผมจะขุดลอกให้ลึกแล้วเลี้ยงกุ้งเลี้ยงปลา อาว่าดีไหม”

“เออความคิดดีนี่ ลองศึกษาดูให้รอบคอบนะ อาว่าอีกหน่อยสังข์ต้องเป็นเศรษฐีแน่ ๆ” พ่อพูดอย่างชื่นชม



น้ำตาลที่เคี้ยวเสร็จแล้วจะบรรจุลงป๊อบ

“สมพรปากครับอา” สังข์ยกมือขึ้นไหว

“จริง ๆ นะ ถ้าเกษตรกรหรือคนที่มีที่ดินอยู่แล้ว คิดพัฒนาอาชีพอย่างสังข์ ก็จะทำให้เขามีรายได้ดีขึ้นแน่ ๆ ประเทศชาติของเราก็จะมีฐานะทางเศรษฐกิจดีขึ้นด้วย” พูดแล้วหันไปถามยอดว่า

“ว่าไงยอด โตขึ้นจะคิดทำสวนตามอย่างพี่สังข์ไหมล่ะ”

“ผมจะทำสวนมะพร้าว แล้วเลี้ยงกุ้ง เลี้ยงปลา ในท้องร่องสวนเหมือนพี่สังข์ครับ” ยอดตอบทำท่าแข็งขัง สังข์หัวเราะชอบใจ

กรรมการยกร่าง

๑. นายทองหล่อ สุวรรณชาติ
๒. นายชาติชาย ปิ่นแห่งเพชร

กรรมการตรวจร่างต้นฉบับ

๑. นายจง พุ่มเพชร
 ๒. นายมานิตย์ เนื่องรักษา
 ๓. นางนาฏจิตร วงศ์พรหม
 ๔. นายวิจิต ธีรพัฒน์นันท์
 ๕. นายทองหล่อ สุวรรณชาติ
 ๖. นางสาวสุพรรณ ภัยสุญสิน
- 

คำสั่งกระทรวงศึกษาธิการ

ที่ วก. ๓๓/๒๕๒๕

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการตรวจและพิจารณาหนังสืออ่านเพิ่มเติม
ระดับประถมศึกษา ที่ท้องถิ่นจัดทำ

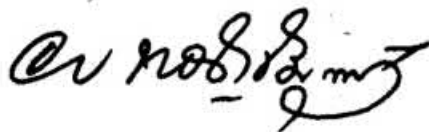
เพื่อให้สื่อการเรียนการสอนตามหลักสูตรประถมศึกษา พุทธศักราช ๒๕๒๑ โดยเฉพาะ
หนังสืออ่านเพิ่มเติมที่กรมวิชาการสนับสนุนเขตการศึกษาและจังหวัดต่าง ๆ จัดทำ มีคุณภาพ
และเหมาะสมกับความต้องการของท้องถิ่น จึงแต่งตั้งคณะกรรมการตรวจและพิจารณาหนังสือ
อ่านเพิ่มเติมดังกล่าวขึ้น ดังรายนามต่อไปนี้

- | | |
|---------------------------------|----------------------------|
| ๑. นายโกวิท วรพิพัฒน์ | ที่ปรึกษา |
| ๒. ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาหนังสือ | ที่ปรึกษา |
| ๓. นางสาวพัฒน์ ภาสบุตร | ประธานกรรมการ |
| ๔. นางสิรินทร์ ช่างโชติ | กรรมการ |
| ๕. นางสมพงษ์ พลสุริย์ | กรรมการ |
| ๖. นายวิริยะ สิริสิงห | กรรมการ |
| ๗. นางทศนา แหมมณี | กรรมการ |
| ๘. นายเปื้อง เปลียนสายสืบ | กรรมการ |
| ๙. นางมีบุญ มาลัยมาน | กรรมการ |
| ๑๐. นายมานพ กาละดี | กรรมการ |
| ๑๑. นางสาวนันทิพย์ อักษรกุล | กรรมการ |
| ๑๒. นางสาวประไพ วัฒนพงษ์ | กรรมการ |
| ๑๓. นายมนูญ ดารามิตร | กรรมการ |
| ๑๔. นายไสว มาลาทอง | กรรมการ |
| ๑๕. นางรัตนา ฤชาอุทธี | กรรมการและเลขานุการ |
| ๑๖. นางสาวฉวีวรรณ สุขสมจิตร | กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ |

ให้คณะกรรมการนี้มีอำนาจพิจารณาเชิญผู้ทรงคุณวุฒิร่วมตรวจและพิจารณาสื่อการเรียน
ดังกล่าวได้ตามที่เห็นสมควร

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๑๒ มกราคม ๒๕๒๕



(นายอบ ทองไข่มุกด์)

ผู้ตรวจราชการกระทรวง รักษาราชการแทน
รองปลัดกระทรวง ปฏิบัติราชการแทน
ปลัดกระทรวงศึกษาธิการ





พิมพ์ที่โรงพิมพ์สุรสาธิตพิมพ์

นายกำธร สัตยกุล ผู้พิมพ์ผู้โฆษณา

๓๐๓ : ๒๕ - ๒๖ (๑)