

หนังสืออ่านเพิ่มเติม
กลุ่มสร้างเสริมประสบการณ์ชีวิต

โป๊ะแตก



ก. ๓๒๑.๖๑๖
ป ๓-๔:๘๒๕
ก. ๖๑๖ ป
ด. ๓

DCID LIBRARY



0000001240

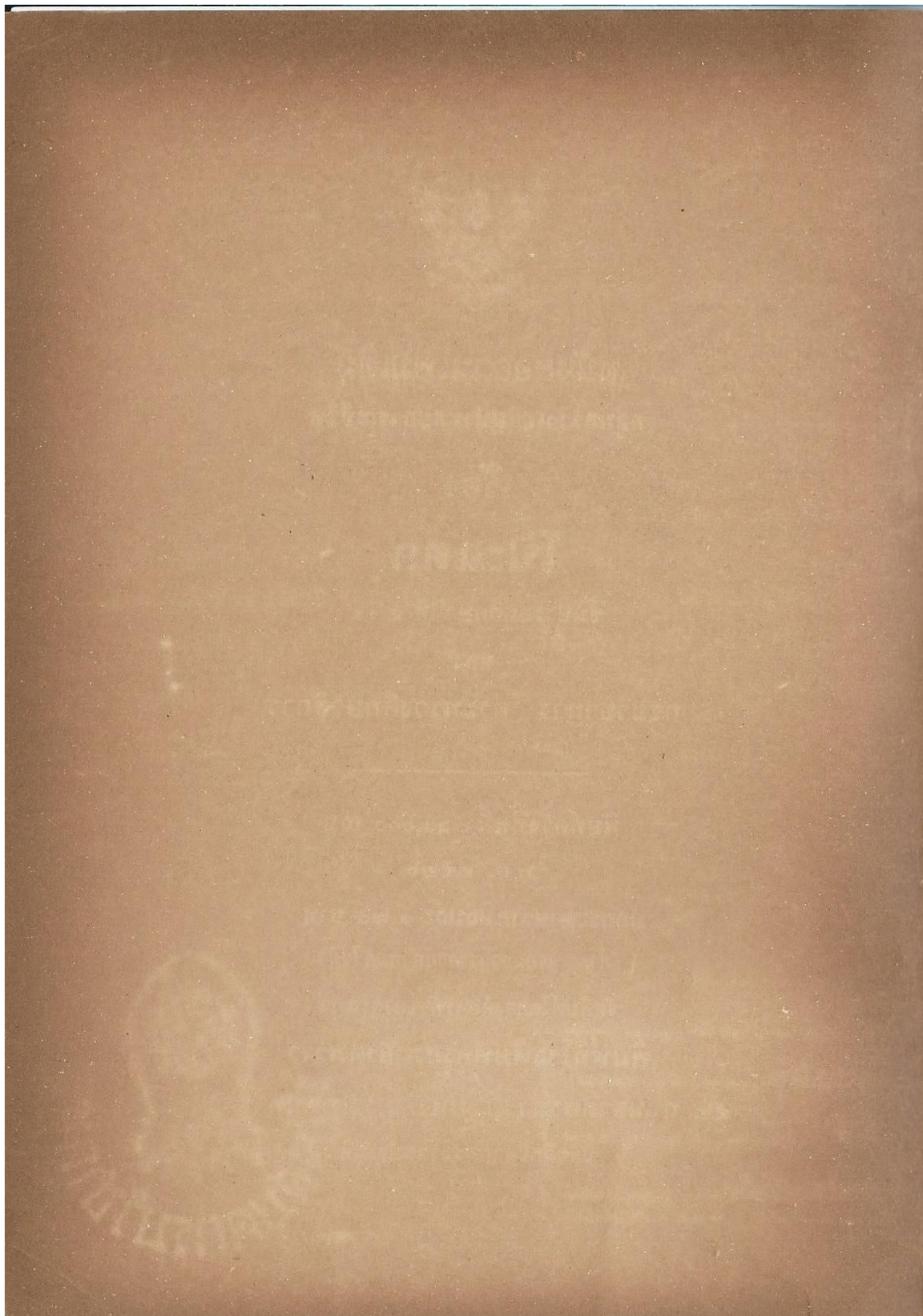


ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๓-๔

กรมวิชาการ

กระทรวงศึกษาธิการ

๔.๒๕





หนังสืออ่านเพิ่มเติม
กลุ่มสร้างเสริมประสบการณ์ชีวิต

เรื่อง

โปะแตก

ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๓ - ๔

ของ

กรมวิชาการ กระทรวงศึกษาธิการ

พิมพ์ครั้งที่หนึ่ง ๑๐,๐๐๐ เล่ม

พ.ศ. ๒๕๒๖

ปกกระดาษราคาเล่มละ ๔.๒๕ บาท

(ห้ามขายเกินกว่าราคาที่กำหนดไว้)

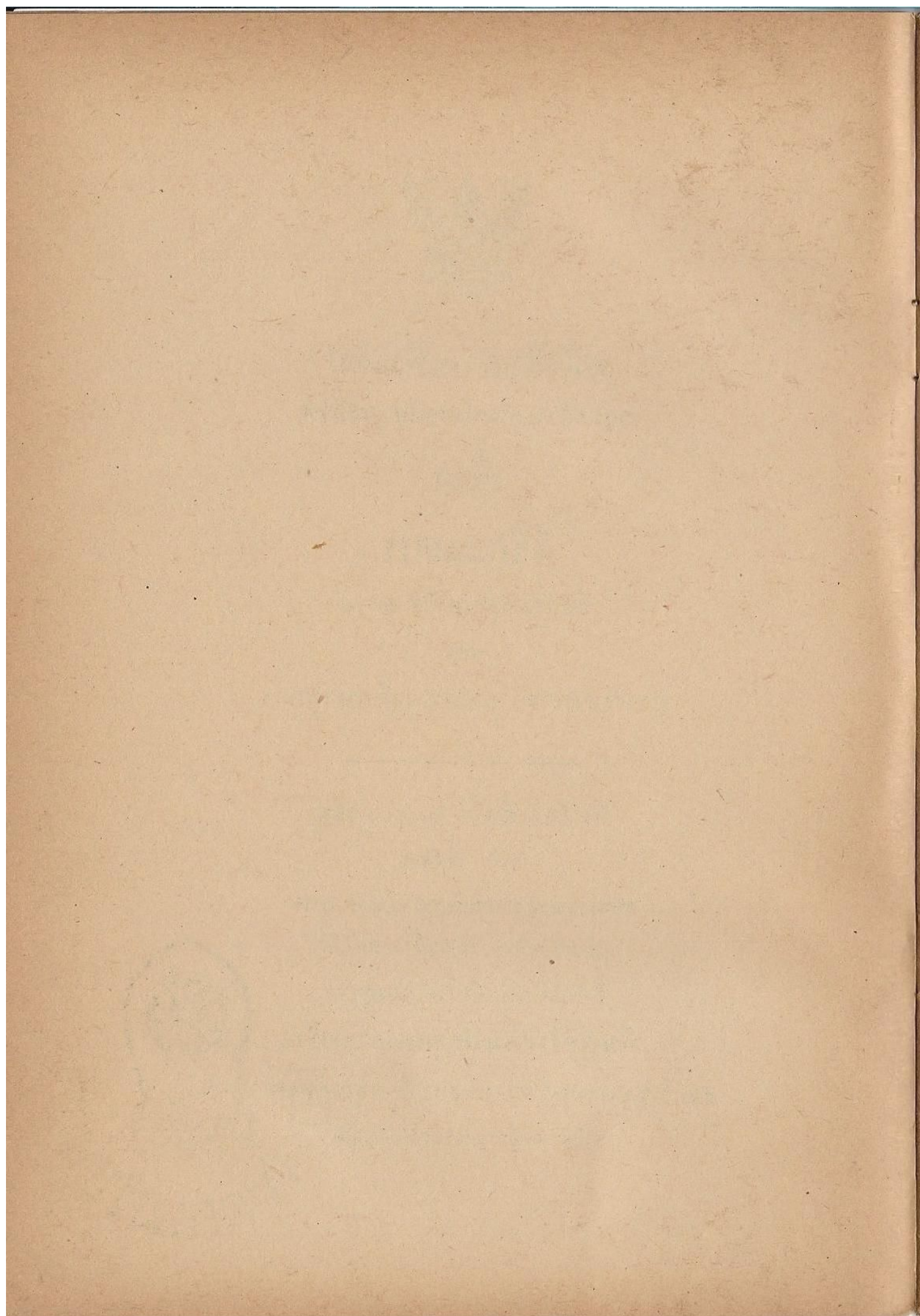
จัดพิมพ์โดยองค์การค้ำของคุรุสภา

พิมพ์ที่โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว

๕๒ ถนนลาดพร้าว บางกะปิ กรุงเทพมหานคร

มีลิขสิทธิ์ตามพระราชบัญญัติ







ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ
เรื่อง อนุญาตให้ใช้หนังสือในโรงเรียน

ด้วยกรมวิชาการ และสำนักงานศึกษาธิการเขต เขตการศึกษา ๑ ได้ร่วมกันจัดทำหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง โปะแตก สำหรับชั้นประถมศึกษาปีที่ ๓ - ๔ ขึ้น กระทรวงศึกษาธิการได้พิจารณาแล้ว อนุญาตให้ใช้หนังสือนี้ในโรงเรียนได้

ประกาศ ณ วันที่ ๓ ตุลาคม ๒๕๒๖

(นายบรรจง ชูสกุลชาติ)

รองปลัดกระทรวง ปฏิบัติราชการแทน
ปลัดกระทรวงศึกษาธิการ

เลขที่ ก. ๐/๘๖๑ ๑๓

๑. ๑๓. ๒๕๒๖

ก. ๓๓๑. ๖๙๖๓๑ ๒๓-๔ : ๔๔๕

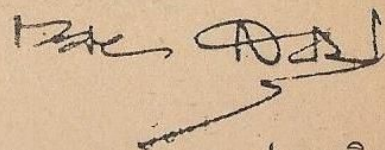
๑. ๕๔๖ ๒

คำนำ

“โป๊ะแตก” เป็นหนังสืออ่านเพิ่มเติมที่สำนักงานศึกษาธิการเขต
เขตการศึกษา ๑ จัดทำขึ้น ตามโครงการของกรมวิชาการที่สนับสนุนให้ท้องถิ่น
จัดทำสื่อการเรียนขึ้นใช้ในท้องถิ่นของตน ตามหลักสูตรประถมศึกษา พุทธศักราช
๒๕๒๑ และกระทรวงศึกษาธิการมอบหมาย คุณรัญจวน อินทรกำแหง เป็น
ผู้ตรวจ

หนังสือเล่มนี้สะท้อนให้เห็นถึง สภาพชีวิต ความเป็นอยู่ และอาชีพ
ของประชาชนในจังหวัดสมุทรปราการ ซึ่งส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพทางด้าน
การประมง เช่น การเลี้ยงปลา การเลี้ยงกุ้ง และการเลี้ยงปูทะเล ซึ่งกรมวิชาการ
คาดว่าเนื้อหาสาระของหนังสือเล่มนี้จะเป็นประโยชน์สำหรับนักเรียนใช้อ่าน
ประกอบการเรียนการสอนกลุ่มสร้างเสริมประสบการณ์ชีวิต ชั้นประถมศึกษา
ปีที่ ๓ - ๔ ได้เป็นอย่างดี

กรมวิชาการขอขอบคุณผู้ร่วมจัดทำ และผู้ตรวจไว้ ณ ที่นี้



(นายกมล สูดประเสริฐ)

รองอธิบดี รักษาราชการแทน

อธิบดีกรมวิชาการ

๓๐ กันยายน ๒๕๒๖

โป๊ะแตก



ครอบครัวของสมศักดิ์และพิมพ์ใจ เป็นครอบครัวที่มีความสุข ทั้งสองคนมีลูกชายวัย ๑๐ ขวบ ชื่อทรงชัย และลูกสาววัย ๘ ขวบ ชื่อ ทรงศรี

เย็นวันหนึ่งที่โต๊ะอาหาร บนโต๊ะมีกับข้าวหลายอย่าง เช่น ปลาสดทอด ผัดผักบุ้ง ปลาหมึกผัดเผ็ด และโป๊ะแตก ทุกคนต่างตักอาหารที่ตนชอบใส่จานของตนเอง

ขณะที่ทุกคนกำลังกินอาหารอย่างเอร็ดอร่อย ทรงศรีก็เอ่ยขึ้นว่า “คุณแม่คะ ปลาสดนี้อร่อยมากนะคะ คุณแม่ซื้อมาจากไหนคะ”

“แม่ไปปากน้ำเมื่อวานนี้ เห็นน้ำกินจึงซื้อมา แต่ยังมีปลาอีกหลายชนิดที่ปากน้ำ ซึ่งส่วนมากมาจากอำเภออื่น ๆ ในจังหวัดสมุทรปราการจ๊ะ” แม่พูด

“คุณแม่ครับ ปลาหมึกผัดเผ็ดนี้น้ำกินจัง และที่ในหม้อร้อน ๆ มีถ่านแดงอยู่ข้างล่างเขาเรียกอาหารชนิดนี้ว่าอะไรครับ” ทรงชัยถาม

“เขาเรียก โป๊ะแตก จะลูก อาหารนี้ประกอบด้วย สัตว์ทะเลชนิดต่าง ๆ มี กุ้ง หอย ปู ปลา และปรุงด้วยเครื่องปรุงต่าง ๆ เป็นต้นว่าเกลือหรือน้ำปลา มะนาว และพริกขี้หนูชนิดหน้อย อร่อยไหมลูก ”

“อร่อยครับคุณแม่” ทรงชัยตอบ

“เราควรพาลูกไปเที่ยวตลาดปากน้ำกันบ้าง ลูก ๆ จะได้เห็นกุ้งและปลาชนิดต่าง ๆ” พ่อหันไปพูดกับแม่

“ดีค่ะ บางทีถ้ามีเวลาเราจะได้เลยไปเที่ยวบ้านลุงคำบ้าง ไม่ได้ไปเยี่ยมมานานแล้ว ตกลงนะคะวันเสาร์นี้คุณว่างหรือเปล่าคะ”



“ตกลงจะ เสาร์นี้เราจะไปเที่ยวกัน”

“ดีใจจัง” ทรงศรีพูดขึ้น

“กลับมาเราจะได้มาคุยให้เพื่อน ๆ ฟังบ้าง” ทรงชัยพูด
ที่ตลาดปากน้ำ มีแผงขาย ผัก ปลา และมีคนเดินไปมามากมาย

“คุณแม่ครับ ปลาหมึกนี่สดจืดเลยนะครับ” ทรงชัยพูด

“เรือจับปลามาขึ้นที่นี่ กุ้ง ปลา จึงได้สด” แม่ตอบ “คุณแม่คะ
ที่นี่เขาเรียกว่าอะไรคะ”

“เขาเรียกเมืองชายทะเลจะลูก กุ้ง ปลาทะเลมักมาจากที่ต่าง ๆ
แล้วมาขึ้นที่นี่และแยกส่งไปตามต่างจังหวัด ชาวสมุทรปราการบางส่วน
เป็นชาวประมง มีสถานีประมงอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยา สำหรับให้ค้า
แนะนำ ส่งเสริมการเลี้ยงปลา” แม่ตอบ



“คุณพ่อคะ นี่เรียกปลาอะไรคะ”

“ปลานิลจะลูก เป็นปลาเลี้ยงง่าย ได้ผลผลิตดี ปีหนึ่งปลานิลจะวางไข่ ๓-๔ ครั้ง ทำให้ขายได้บ่อย ๆ เพราะเลี้ยงเพียงปีเดียวก็ขายได้แล้ว”

“อ้าว คุณแม่หายไปไหนล่ะ”

“อยู่นี้จะ เดี่ยวซื้อกุ้งก่อน” เสียงแม่ตอบอยู่ใกล้ ๆ ทรงศรีหันไปเห็นแม่กำลังซื้อกุ้งจึงพูดว่า “กุ้งที่นี่มีหลายชนิด สดน่ากินจัง ตัวใหญ่ ๆ เผาก็ได้นะคะ”

“ทอดก็อร่อยนะครับ” ทรงชัยพูดขึ้นบ้าง



“ดีจัง อาหารทะเลมีประโยชน์เพราะมีธาตุไอโอดีน ทำให้
ไม่เป็นโรคคอพอก”

“เราไปกินอาหารกลางวันกันดีกว่า แล้วจะได้กลับบ้านเอากุ้ง
ไปแช่ตู้เย็นเก็บไว้ทำอาหารกันต่อไป” พ่อชวน

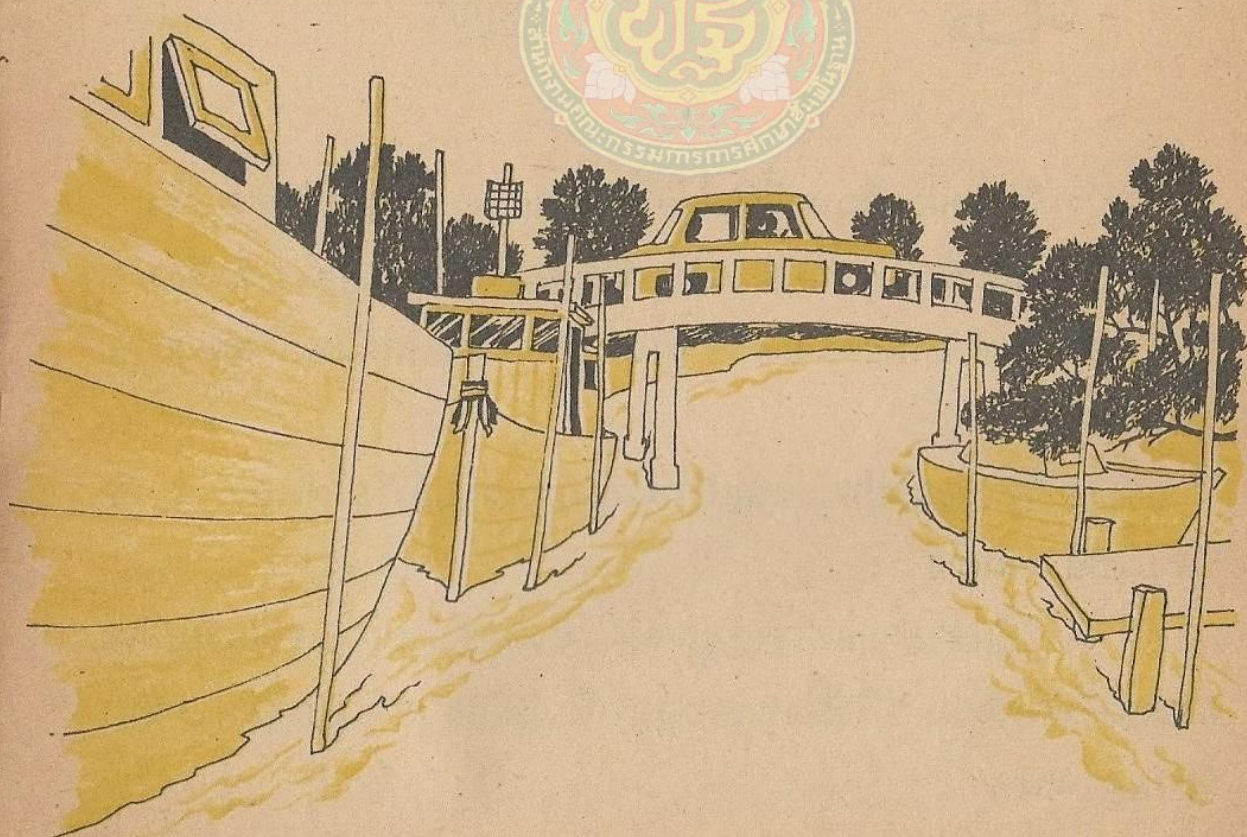
เช้าวันเสาร์สมศักดิ์พาครอบครัวไปบ้านลุงคำ โดยนั่งรถ
ไปตามถนนสุขุมวิทผ่านคลองด่าน ทรงชัยถามพ่อว่า

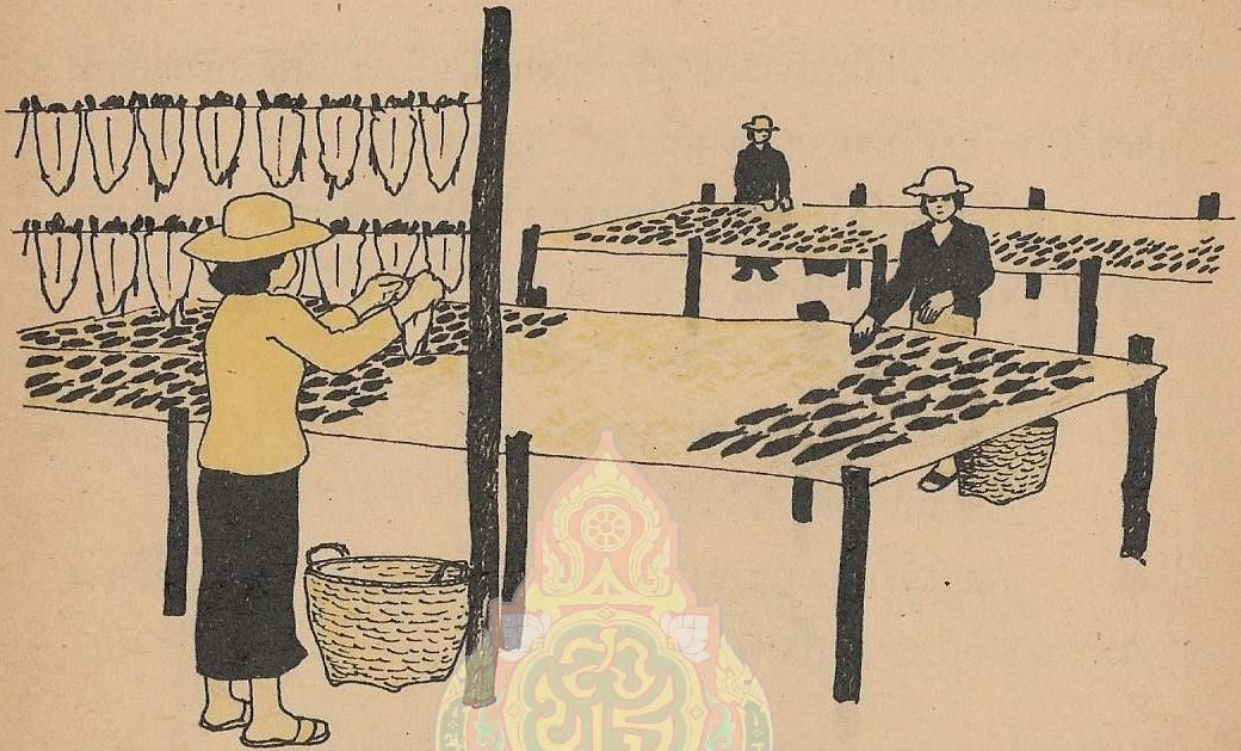
“คุณพ่อครับ นั่นเรืออะไรครับ”

“เขาเรียกเรือตังเกนะลูก”

“เขาเอาไว้ทำอะไรคะคุณแม่”

“เอาไว้จับปลาในทะเลชิลูก ปลาที่จับมาได้ นำไปขายที่ตลาด
ปากน้ำ บางทีก็นำปลาขึ้นที่คลองด่าน”



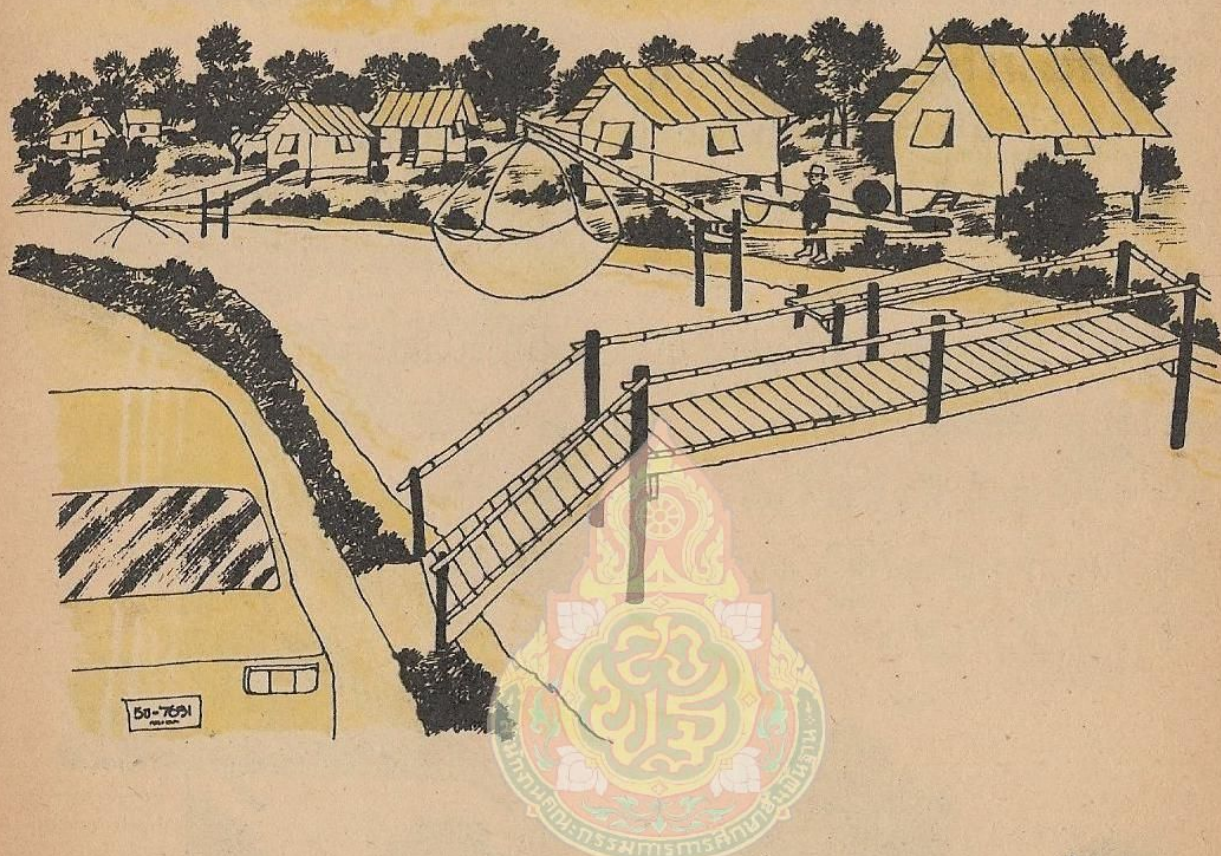


“มิน่าละบริเวณนี้ถึงได้มีกลิ่นคาวปลา” ทรงชัยพูดเสริม

“แถวนี้เขาตากปลาหมึก ปลาเค็มกันนะลูก ลูกจึงได้กลิ่นคาว ถ้าลูกไปเที่ยวทางเหนือหรืออีสาน ลูกจะไม่ได้กลิ่นแบบนี้เลย” แม่อธิบายเพิ่มเติม

รถเลี้ยวไปทางถนนปานวิถี ถนนสายนี้เรียบดีและสวย ตัดเลียบไปตามคลอง

“นั่นตาข่ายอะไรคะคุณแม่” ทรงศรีถามเมื่อเลี้ยวไปเห็นตาข่ายผ้าสีเหลือง มีไม้ชิงตางมุงทั้งสี่ มีคันสำหรับยกขึ้นหย่อนลง อยู่ริมลำคลอง



“เขาริยกยอนะลูก เอาไว้จับปลาตามลำคลอง ปลาที่ติดในยอ
ส่วนมากจะเป็น ปลาดะเพียน ปลาสร้อย ปลาชีว นอกจากจะจับไว้กินเอง
แล้ว ยังนำมาตากแห้งทำเค็ม ขายเป็นรายได้ของครอบครัวอีกด้วย”
แม่ตอบ

“ชาวบ้านแถวนี้ เขาขยันกันดินะครับ เห็นมีयोแทบทุกบ้าน
เลย” ทรงชัยพูดขึ้น

รถแล่นมาถึงบ้านลุงคำ มีร้านตากปลาอยู่หน้าบ้าน ทำด้วย
ไม้ไผ่ซึ่งเรียกว่าฝือก ลุงคำกำลังกลับปลาที่ตากอยู่ เมื่อจอดรถแล้ว
สมศักดิ์และพิมพ์ใจไหว้ลุงคำ เด็ก ๆ ก็ไหว้ตาม

“สวัสดีครับพี่คำ วันนี้ผมพาหลานมาเยี่ยม หลานเขาอยากดู
บ่อเลี้ยงปลาด้วย ผมเลยพามารบกวนให้พี่ช่วยพาไปชมบ่อเลี้ยงปลา”
สมศักดิ์พูด

“ได้ซี เข้ามาพักในบ้านก่อน แดดร้อน ๆ บ้าสร้อยเขาบ่นคิดถึง
หลานอยู่ จะได้ให้บ้าสร้อยทำอาหารกลางวันเลี้ยงก่อน แล้วค่อยไปชม
บ่อปลากัน”

“คุณลุงครับผมไม่เห็นมีบ่อปลาในบริเวณบ้านคุณลุงเลยครับ”
ทรงชัยถาม

ลุงคำหัวเราะหึ แล้วกล่าวว่า “เดี๋ยวซีลุงจะพาไปดู เขาไม่ได้
เลี้ยงในบ่อหรือกหลาน” “เขาเลี้ยงที่ไหนล่ะคะลุง” ทรงศรีถาม





ลุงคำจึงพาทุกคนเดินไปกลางทุ่งนาแล้วชี้มือไปพลาญพูดว่า
“นั่นไงล่ะที่เลี้ยงปลาสดของลุง”

“ผมไม่เห็นมีอะไรเลย เห็นมีแต่หญ้าเน่าเป็นกอง ๆ” ทรงชัย
สงสัย

“หญ้านี้แหละเป็นอาหารของปลา ปลาที่อยู่ทั่วไปในนา เขา
ตัดหญ้าที่ขึ้นในนาทิ้งจนน้ำให้เน่า แล้วมันจะกลายเป็นตะไคร่น้ำลอย
เป็นแผ่น ๆ เป็นอาหารอย่างดีของปลา”

“อ้อเป็นแผ่น ๆ ที่ลอยอยู่ตรงนั้นใช่ไหมคะ” แม่ถาม

“นั่นล่ะอาหารพิเศษของปลาล่ะ บางทีเราก็กินรำเพื่อเป็น
อาหารเสริม ให้ปลาโตเร็ว ๆ หลานอยากเห็นปลาไหมล่ะ” ลุงคำถาม

“อยากเห็นซิครับ” ทรงชัยตอบ

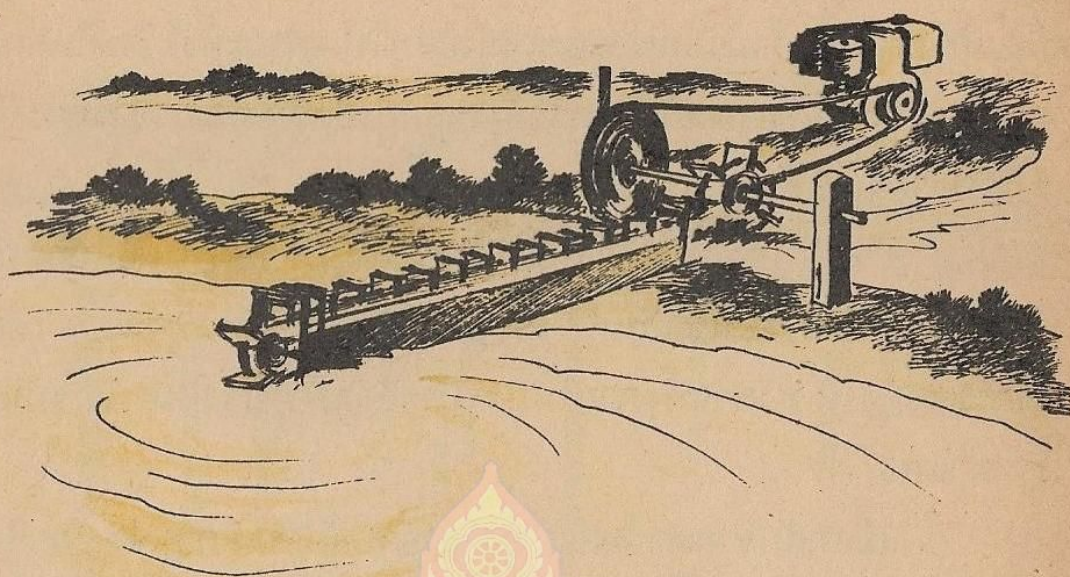
ลุงคำเดินไปที่เพิงเล็ก ๆ มุงจาก มีถังใส่ร่ำและของใช้ที่จำเป็น และน้ำดื่มอยู่ในนั้น ลุงคำส่งถังร่ำให้เด็กทั้งสองคนไปรยลงไปในนา

“โอ้โฮ! ปลาไหลขึ้นมามากเชียวครับคุณพ่อ มันใช้ปากดูดร่ำที่ลอยอยู่ในน้ำ” ทรงชัยเอ่ยด้วยความตื่นเต้น

“ปลาชนิดนี้แปลกนะลูก ใช้ปากดูดร่ำ ไม่ได้สูบบแบบปลาช่อน” สมศักดิ์บอกให้ลูกดู

“น้ำนี้ต้องเปลี่ยนบ้างหรือเปล่านั้นพี่คำ” แม่ถาม





“ต้องหมุนเปลี่ยนบ่อย ๆ เหมือนกันโดยใช้ระหัดวิดน้ำเข้านา
น้ำเก่าจะล้นออกมาเอง และต้องทำตาข่ายรอบนา กันปลาออกตามน้ำ
ที่ล้นด้วย”

“ไหนดะระหัดวิดน้ำ” ทรงศรีถามขึ้นบ้าง

“นั่นอย่างไรล่ะลูก ไม่ต้องใช้กังหันลมอย่างสมัยก่อน เดี่ยวนี้
ใช้เครื่องยนต์หมุนแทน” แม่ตอบ

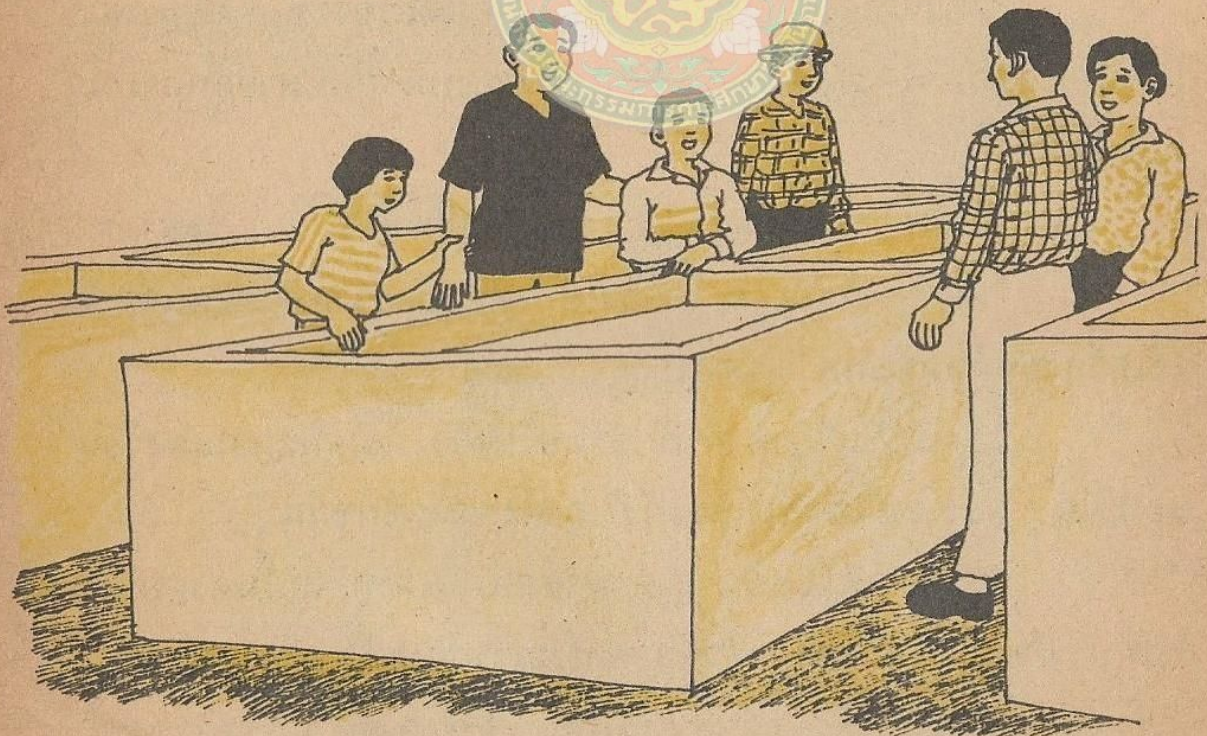
“ป่านนี้ปั๊สร้อยคงทำกับข้าวเสร็จแล้ว กลับกันเถอะแดดร้อน
ตอนเย็น ๆ ลุงจะพาไปดูเขาเลี้ยงกุ้ง” ลุงคำกล่าวชักชวน

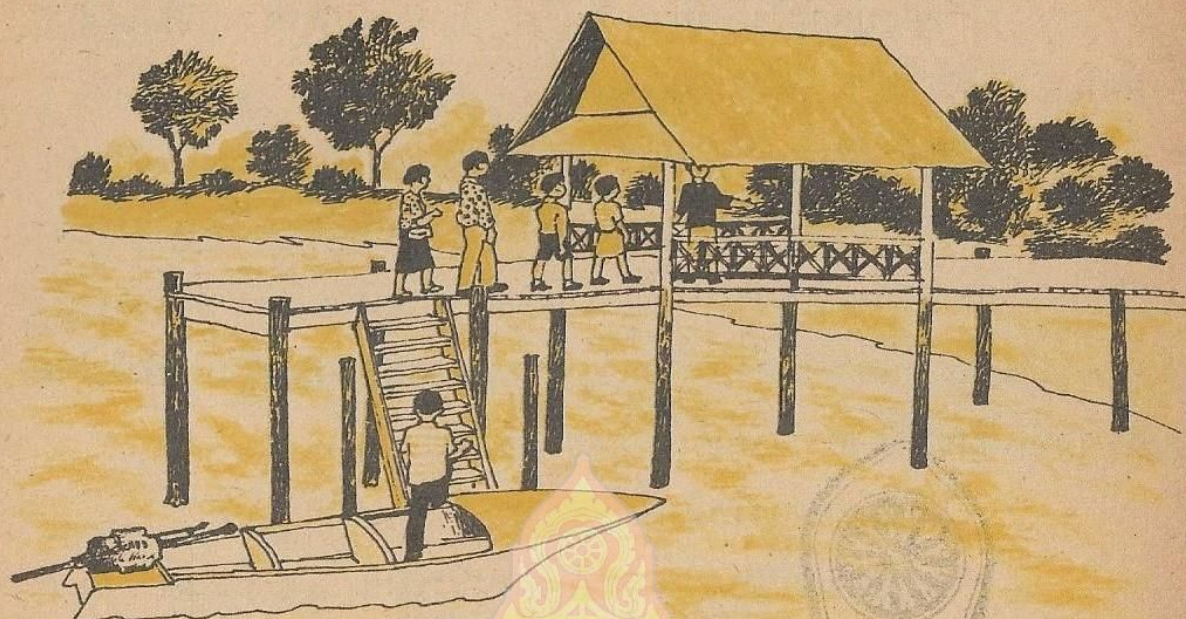
ประมาณสี่โมงเย็น ลุงคำพาสมศักดิ์และทุกคนในครอบครัว
ไปที่บริษัทฟาร์มกุ้งไทย เจ้าของฟาร์มนำชมบ่อเลี้ยงกุ้ง เขาเล่าว่า
“การเลี้ยงกุ้งจะต้องทำบ่อด้วยปูนซีเมนต์หลาย ๆ บ่อ มีการถ่ายเทน้ำ

อยู่ตลอดเวลา เมื่อจะขยายพันธุ์จะต้องจับพ่อและแม่กุ้งมาอยู่รวมกัน เมื่อแม่กุ้งวางไข่แล้วก็แยกพ่อและแม่กุ้งออกไป เพราะทิ้งไว้จะกินลูกกุ้งหมด หลังจากนั้นต้องคอยให้อาหารตั้งแต่ลูกกุ้งยังเล็ก ๆ มีอาหารกระป๋องสำหรับกุ้งที่โตแล้วจำหน่าย”

“พอลูกกุ้งโตก็นำลงปล่อยในบ่อดิน มีตาข่ายในลอนสีฟ้ากันป้องกันไม่ให้ปลาช่อนมากินกุ้ง เมื่อลูกกุ้งมีอายุได้ประมาณ ๗ เดือนก็จะขายกุ้งได้ ส่งขายทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ ปัจจุบันกุ้งมีราคาแพง”

เมื่อกลับจากฟาร์มเลี้ยงกุ้งลุงคำบอกกับเด็ก ๆ ว่า “อาทิตย์หน้าลุงจะพาไปชมการเลี้ยงปูที่ตำบลสาขลา อำเภอมือเมือง จังหวัดสมุทรปราการ นัดพบกันที่ท่าเรือตลอดปากน้ำก็แล้วกันสะดวกดี”





พอถึงวันนัดเวลาประมาณ ๗ นาฬิกา ลุงชมซึ่งเป็นเพื่อน
ของลุงคำ ขั้วเรือหางยาวมารับชาวคณะทั้งหมดชมภูมิประเทศสองฝั่ง
เจ้าพระยา เมื่อเรือหางยาวถึงตำบลสาขลา และจอดที่ท่าหน้า ลุงชม
เจ้าของวังปู่ พาไปชมและอธิบายให้ฟัง

“ลุงซื้อปูอ่อนตัวเล็ก ๆ จากตลาดปากน้ำมาปล่อย เวลาซื้อ
ต้องเลือกตัวที่หนัก ๓ ชีด ถึง ๑ กิโลกรัมจึงจะเลี้ยงไม่ตาย ก่อนปล่อย
ปูลงบ่อ ก็ต้องขุดคันดินให้ลึกประมาณ ๕๐ เซนติเมตร กว้าง ๑ เมตร
๕๐ เซนติเมตรถึง ๒ เมตร กั้นคันดินปรับดินให้เรียบ ทำคอกกั้น และ
ทำทางระบายน้ำ”

“ปล่อยปลงไปในบ่อก็ตัวละครับถึงจะพอ” ทรงชัยถามขึ้น
 “ต้องปล่อยไม่ให้มากเกินไป ถ้าปล่อยมาก ปลาจะกินตัวที่อ่อนแอกว่า”

“ปูมันกินอะไรบ้างคะ” แม่ถามขึ้นบ้าง

“เวลาเช้าและเวลาเย็นก็ให้กินปลาตัวเล็ก ๆ ต้องคอยระวังเก็บเศษอาหารที่ลอยขึ้นมาทิ้งเสียให้หมด ถ้าปล่อยไว้น้ำจะเน่า ถ้าอาหารไม่ลอยขึ้นมาเลยก็ไม่ดีอีกนะแหละ แสดงว่าอาหารที่เลี้ยงยังไม่พอ วันรุ่งขึ้นต้องให้อาหารเพิ่มอีก” ลุงชมอธิบาย

“แล้วทำอย่างไรอีกครับคุณลุง”

“หมั่นถ่ายน้ำทุกวัน คอยดูแลประมาณ ๑๕ ถึง ๒๐ วัน ก็ขายได้แล้ว เนื้อก็มากด้วย” ลุงชมอธิบายต่อ

“ทำไมโตเร็วล่ะคะ” กุ้งเขาเลี้ยงตั้งหลายเดือนกว่าจะโต”
 ทรงชัยสงสัย

“ลูงไปซื้อมาตอนโตแล้วนี่ ถ้าปล่อยให้ปูโตมาก ๆ มันจะลอกคราบเป็นปูนิ่ม ตัวอื่นก็จะจับกิน นำไปขายขณะลอกคราบราคา ก็ไม่ดี”

“เราเลี้ยงไว้มาก ๆ อย่างนี้ พี่ชมไม่คัดเลือกพ่อพันธุ์ไว้บ้างหรือครับ จะได้ไม่ต้องไปซื้อเขามา” พ่อถามลุงชม

“พี่กำลังศึกษาอยู่ มันจะผสมพันธุ์ในช่วงฤดูฝน พวกกันไปขุดรูอยู่ เวลาออกไปหากินก็ออกไปทั้งคู่ พอตัวเมียรับเชื้อจากตัวผู้มากแล้ว ปูตัวเมียจะลอกคราบมาเป็นแม่ปู ระหว่างนี้ปูตัวผู้จะคอยดูแลหาอาหารเลี้ยงดู จนกว่าแม่ปูจะแข็งแรง” ลุงอธิบาย



“ตัวผู้ไม่กินตัวเมียหรือคะ เพราะลอกคราบอย่างนั้นกินได้ง่าย” แม่ถาม

“ตัวผู้ไม่กินหรอก แต่พอปูตัวเมียแข็งแรงก็ไล่หนีบปูตัวผู้จนต้องหนีไป” ลุงชมอธิบาย

“น่าสงสารตัวผู้ นะคะ อุตส่าห์หาอาหารมาเลี้ยงดู แล้วก็ถูกไล่ไป” ทรงศรีกล่าวด้วยความสงสาร

“ปูมันคงหวงไข่ในกระดอง คนจึงชอบจับไปกิน เพราะไข่อย่อยถ้ามันอยู่ตามธรรมชาติจะหาทางออกทะเลเพื่อเลี้ยงไข่ เราเลี้ยงเองต้องทำบ่อน้ำให้ แม่ปูจะเลี้ยงไข่จนเป็นตัวเล็ก ๆ พอลูกปูโตก็ปล่อยให้หากินเอง” ลุงชมอธิบายต่อ

“ถ้าเราจับปูไข่ที่เรียกว่าปูแม่หม้ายมากิน อีกหน่อยก็สูญพันธุ์หมดนะครับ” ทรงชัยถาม

“ลุงพยายามศึกษาธรรมชาติของมัน พยายามแยกศึกษาเป็นคู่ ๆ บางทีก็ถามนักวิชาการเพื่อหาทางขยายพันธุ์ปูให้มากขึ้น หลานอยากดูอะไรอีกไหม ลุงให้เขาทำอาหารเลี้ยง ตอนนี้คงทำเสร็จแล้ว ขึ้นไปบนบ้านกันเถอะ”

ลุงชมเอ่ยชวนแล้วพาลุงคำและครอบครัวของสมศักดิ์ไปรับประทานอาหาร นั่งคุยกันจนสามโมงเย็นสมศักดิ์และครอบครัวจึงลา ขณะนั่งมาในเรือหางยาว ทรงศรีพูดขึ้นว่า



“คุณแม่อะ ปูที่คุณลุงชมทำอาหารให้กินอร่อยนะคะ”

“อร่อยจะลูก เพราะปูยังสด ๆ อยู่เนื้อก็หวานดี” แม่ตอบ

“เราน่าจะทำโป๊ะแตกกินอีกสักครั้งก็ดีนะครับคุณแม่”

“บ้านิภาเขาชวนไปกินข้าวที่บ้านวันเสาร์นี้ เห็นบอกว่าจะมีโป๊ะแตกด้วยนะ แม่กำลังชวนพ่อเขาอยู่ ยังไม่ทราบว่างหรือเปล่า แม่จะโทรศัพท์ไปบอกบ้านิภาวันอังคารนี้” แม่บอก

“คุณพ่อว่างหรือเปล่าคะ”

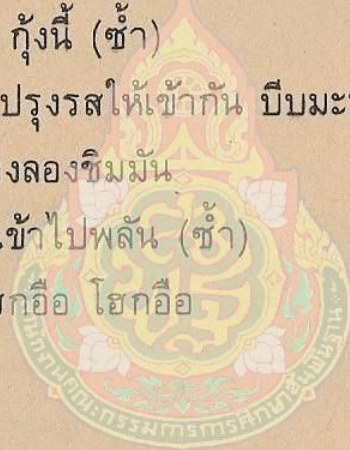
“ว่างจะลูก ให้แม่โทรศัพท์ไปบอกบ้านิภาได้เลย” พ่อตอบ
เด็ก ๆ ตบมือดีใจ



เพลงโป๊ะแตก

คำร้อง นิภา ชนะสิทธิ์
ทำนอง นิ่งหนอง

โป๊ะแตก โปะแตก โปะแตก
เป็นอาหารที่แปลกโป๊ะแตกเป็นอย่างไร ใครไม่รู้ฉันจะบอกให้ (ซ้ำ)
โป๊ะแตกนั้นไซ้ รับประทานอาหารดี
ส่วนประกอบนั้นมีหลายอย่าง
ถ้าหากเอ๋ยอ้างคงอยากลองชิม
ปลาหมึก ปูหอย กุ้งนี้ (ซ้ำ)
ปลาทะเลอย่างดี ปูรุกรสให้เข้ากัน บีบมะนาว ใส่ตะไคร้ ใบมะกรูด
ไม่อยากจะพูดต้องลองชิมมัน
จะให้เผ็ดใส่พริกเข้าไปพลัน (ซ้ำ)
น้ำปลาอีกนั้น โอ้ก็อ้อ โอ้ก็อ้อ



คำที่ควรรู้

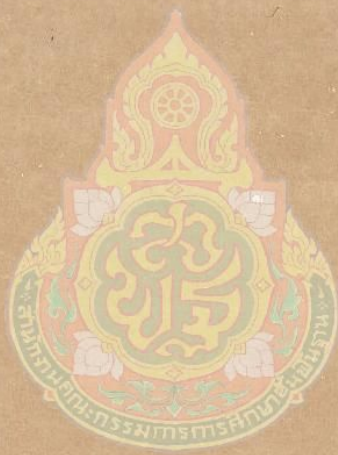
ปูแม่หม้าย	ปูตัวเมียที่ไข่เต็มกระดอง แยกอยู่ตามลำพัง
โป๊ะแตก	ชื่ออาหารประกอบด้วย สัตว์ทะเลหลาย ๆ อย่าง เช่น หอย กุ้ง ปู ปลาปรุงรสด้วยรสเปรี้ยว เค็ม เผ็ด
เฟือก	ชี้ไม้ไผ่ถักรัดด้วยหวาย ต่อกันเป็นผืนคล้ายเสื่อ
ยอ	เครื่องมือจับปลาทำเป็นตาข่าย
ระหัด	เครื่องวิดน้ำอย่างหนึ่ง เป็นรางใช้ถีบด้วยเท้าก็มี จดด้วย เครื่องยนต์ก็มี



คณะผู้จัดทำ

นายจง	พุ่มเพชร	นายสุทิน	ชรินทร์วรคุปต์
นายธรรมรัตน์	รัมมนต์	นางประนอม	ธนศิลป์
นางเอื้อนทิพย์	ชะอุ่ม	นางศิริรัตน์	เลาวพงษ์
นางเกษมสุข	ไต้ติลลานนท์	นางสุวรรณ	ลพหงษ์
นายมานิตย์	เนื่องรักษา	นายทองคำ	พินัทธี
นายวิโรจน์	อนันตวัฒนวงศ์	นางศรัทธา	ไกรโสภณ
นางนิภา	ชนะสิทธิ์	นางสาวสุนันท์	สาเงิน
นายทองหล่อ	สุวรรณชาศรี	นายชาติชาย	ปั้นแห่งเพชร
นายสมบัติ	กรุดจันทร์	นายประชา	เนตรตา







พิมพ์ที่โรงพิมพ์ตุรุษกาลาเพร้าว
เลขที่ ๑๒๖ - ๑๓๗ (๑)
๓๓๘ : ๒๖ - ๒๗ (๑)