

99



หน้าต่างที่เปิดกว้าง

บทนี้ชื่อ **กาล**
อย่างไร เรื่องอะไร
ข้าวกล้อง ก้มีคุณค่า
ผ่อนคลายหลับสบายจริง
การเลือกหนังสืออ่าน
โครงงานค้นคว้ากัน

โครงสร้างภาษาไทย
ประกอบด้วย ตัวสะกด ตัววรรณยุกต์
และตัวอักษรที่มาจากตัวอักษรละติน



“ทูนล้อยกเป็นนักวิทยาศาสตร์ค่ะ”

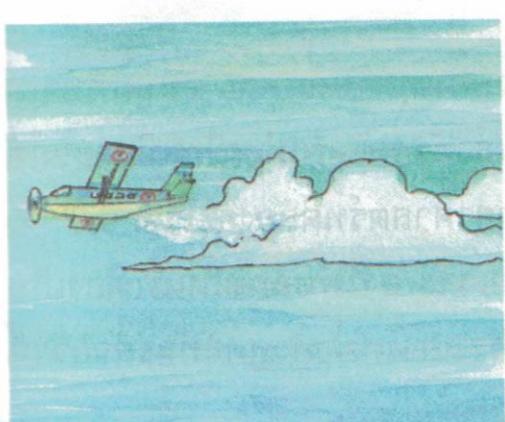
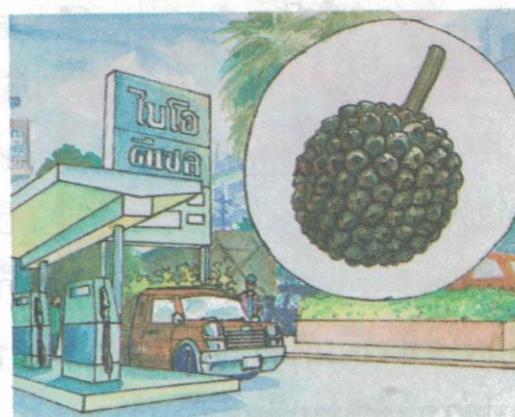
คำตามยอดนิยม ที่ผู้ใหญ่มักจะถามเด็กอยู่เสมอว่า “โตขึ้นอยากจะเป็นอะไร” แล้วคำตอบที่ได้จะแตกต่างกันไปตามความสนใจของเด็กในขณะนั้น

ถ้าใครถามหนูลิลักษ์ หนูลิจะตอบได้อย่างเต็มปากเต็มคำว่า “หนูลิอยากเป็นนักวิทยาศาสตร์ค่ะ”

“โอ้โฮ! แม่จะคิดได้ยังไงนี่” พ่อเย้ายวนแบบปลื้มใจที่เห็นลูกสาวถ่าน

“พ่อขา แม่จะคิดเป็นเชือของขึปโนะคะ แต่ลูกสาวพ่อชื่อ มะลิวัลย์ค่ะ” หนูลิแกล้งทำปากยืนประท้วงพ่อ

หนูลิคิดได้อย่างไรหรือ ก็เพราะหนูลิชื่นชมในพระปรีชาสามารถของพระบาทสมเด็จพระมหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร พระองค์ทรงเป็นกษัตริย์นักวิทยาศาสตร์เพียงพระองค์เดียวในโลก ผลงานทางวิทยาศาสตร์ของพระองค์มีมากมาย ซึ่งได้รับการทูลเกล้าฯ ถวาย รางวัลจากนานาประเทศหลายรางวัล เช่น ในปี พ.ศ. ๒๕๔๔ องค์กรนักประดิษฐ์ที่เก่าแก่ที่สุดของยุโรป ณ กรุงบรัสเซลล์ ประเทศเบลเยียม ได้ทูลเกล้าฯ ถวายรางวัลดีเด่นจากการ



นำมันใบโอดีเซล สูตรสกัดจากนำมันปาล์ม และในปี พ.ศ. ๒๕๕๐ รัฐบาลของสหราชอาหาได้มีเรตส์ ร่วมกับองค์การอุตุนิยมวิทยาโลก ประเทศไทยและเชอร์แลนด์ ทูลเกล้าฯ ถวายรางวัลด้านการศึกษาวิจัยการทำฟันเทียม และพัฒนาดัดแปลงสภาพอากาศ

หนูลิตติ้งใจไว้ว่า จะดำเนินตามรอยพระยุคลบาทของพระองค์ เพื่อเป็นนักวิทยาศาสตร์ให้ได้ แต่กว่าจะถึงตอนนั้น หนูลิขอเริ่มจากการเล็กๆ ไปก่อนก็แล้วกัน

เช้าวันหยุดนี้ หนูลิรับอาสาทำข้าวต้มเป็นอาหารมื้อเช้า ขณะที่ใช้ทพพีคนข้าวไป คอยเติมน้ำไป หนูลิเห็นงานข้าวเหนียวนึ่งที่ค้างมาจากเมื่อวาน ถ้าจะให้รับประทานอีก ไก่ย่างก็หมดแล้ว แต่ข้าวเหนียวฯ ยังไม่บูด จะทิ้งไปก็เสียดายของ

หนูลิมองข้าวต้มสลับกับข้าวเหนียวนึ่ง ถ้าข้าวสองชนิดนี้มาผสมกัน



จะเกิดอะไรขึ้น ถ้าไม่ลองก็ไม่รู้ หนูลิ มือไวเท่าความคิด คัวข้าวเหนียวมาครึ่งหนึ่ง เม็ดข้าวต้มจะบานแล้ว หนูลิ บีข้าวเหนียวเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อยลงในหม้อ ใช้ทพพีคนข้าวให้เข้ากัน เติมน้ำอีกนิดไม่ให้ข้าวต้มแห้ง พอน้ำเดือด ก็ปิดไฟ

ข้าวต้มคำแรกที่เข้าปากพ่อ พ่อทำท่าเหมือนไม่แน่ใจเลย ตักข้าวเปล่าๆ เข้าปากอีกคำ

“เอ๊ะ! ทำไมข้าวต้มอร่อยจัง ทั้งเหนียวทั้งนุ่ม หอมด้วย ชื่อข้าวยี่ห้ออะไรมาเน่” พ่อหันมาถามแม่

“อร่อยจริงด้วย” แม่ย้ำ “ก็ข้าวที่กินทุกวันนี้แหละ ต้มทุกทีทำไมไม่อร่อยเหมือนวันนี้” แม่ทำท่าง แต่แล้วทั้งพ่อและแม่เหมือนนึกอะไรได้ทันمامมองลูกสาวคนเดียว “แม่นักวิทยาศาสตร์ทดลองอะไรอีก Jessie”

แม่นักวิทยาศาสตร์ปิดปากหัวเราะ ยังไม่บอกตอนนี้ ต้องเก็บเป็นความลับไว้ก่อนจนกว่าหนูลิจะทดลองใหม่ หาสูตรที่ลงตัวกว่านี้

ครัวนี้เป็นข้าวต้มกับข้าวเหนียวนึ่ง แต่ครัวหน้าจะเป็นข้าวสารเจ้ากับข้าวสารเหนียว ถ้าเอามาต้มด้วยกัน จะเป็นข้าวต้มที่อร่อยกว่านี้ใหม่นะ

นักวิทยาศาสตร์น้อยยังสนุก
ลองเปิดตู้เย็นดูซิ มีอะไรบ้าง นั่นไง
มะพร้าวครึ่งซีกที่ยังไม่ได้ชูก ถ้าเอามาชูกให้เป็นฝอย คงอร่อย คุณน้ำตาลแล้ว
กินกับข้าวตังทอด คงอร่อย ข้าวตังไม่มี แต่ข้าวเหนียวยังเหลืออยู่



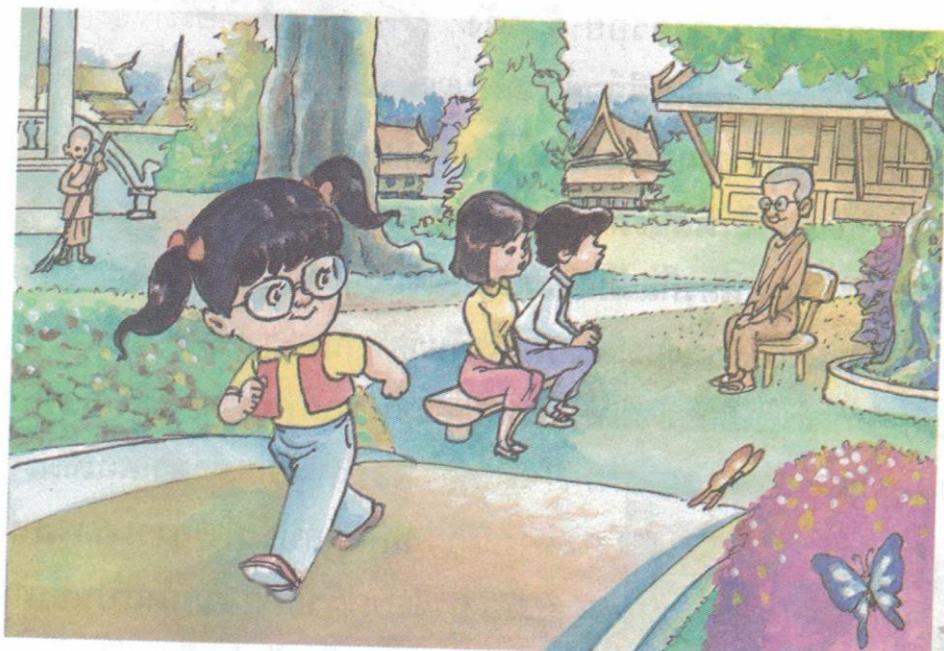
หนูลิหยิบข้าวเหนียวมาปั้นให้แบนๆ พอกคำ เรียงลงกระดังแล้วนำไปผิงเดด แಡดหน้านี้แรงมาก หนูลิค่อยพลิกกลับให้แห้งอย่างทั่วถึง พอตกบ่ายข้าวเหนียว ก็แห้งแข็งพร้อมที่จะทอดทำเป็นข้าวตัง

หนูลิเท่านั้นลงกระทะ พอน้ำมันร้อน ก็ใส่ข้าวเหนียวแห้ง ๒-๓ ชิ้น ลงไปทอด ไม่น่าเชื่อ! ข้าวเหนียวพองตัวขึ้น จากที่ปั้นพอดีคำ กลายเป็นพองใหญ่อีกเท่าตัว พอใช้ตะหลิวพลิกกลับด้าน อ้าว! ข้าวเหนียวแยกตัวออกจากกันเป็นชิ้นใหญ่ บังเล็กบ้าง กลายเป็นข้าวพอง ลอยเต็มกระทะ ต้องใช้ตะกรงตักขึ้น ลองทอดใหม่ก็เป็นแบบนี้อีก ชิมดู ก็กรอบอร่อย และยังกินกับมะพร้าวคลุกได้ เพียงแต่หน้าตาข้าวตังเปลี่ยนจากแผ่นกลายเป็นเม็ดข้าวกรอบไป

การทดลองครัวนี้ หนูลิอาจไม่ประสบผลสำเร็จ แต่กลับกลายเป็นสิ่งที่ท้าทายให้ต้องค้นคว้าต่อไป ทำอย่างไรข้าวจึงจะไม่แตกตัว เกาะยึด

ติดกันเป็นแผ่น คงต้องค้นคว้าหนังสือในห้องสมุด หรือสอบถามจากผู้รู้ต่อไป

ครอบครัวหนูลิชอบไปวัด นอกจากจะไปทำบุญแล้ว พ่อกับแม่ยังชอบสนทนารอร์มกับพระที่วัด เพื่อนำข้อคิดดีๆ มาเป็นหลักในการดำรงชีวิต ขณะที่พ่อกับแม่สนทนารอร์มอยู่นั้น หนูลิออกเดินสำรวจรอบวัดเพื่อจะมีข้อมูลดีๆ มาเป็นหัวข้อทดลองได้อีก



หนูลิออกเดินสำรวจรอบวัดเพื่อจะมีข้อมูลดีๆ มาเป็นหัวข้อทดลองได้อีก

หลังโรงครัว หนูลิเห็นกระดังตกข้าวสวยที่รับประทานไม่หมด วางเต็มลาน ตกทำไม่ตกแล้วเอาไปทำอะไร สงสัยครัวรู้ต้องหาข้อมูลโน่นไว้! คุณป้าแม่ครัวคนหนึ่งกำลังยกกระดังข้าวออกจากเตาเพิ่ม หนูลิเข้าไปยกมือไหว้ และถามข้อสงสัย

“อ้อ! ข้าวพวกนี้นะหรือ เหลือจากพระฉันและคนรับมากินแล้ว จะทิ้งก็เสียดาย ป้าเลยเอามาผึ่งแಡดให้แห้ง แล้วจะเอาไปหุงใหม่ ใช้เลี้ยงคนในวันต่อไป”

“ทำได้ยังไงคะ” หนูลิสงสัย ข้าวหุงแล้วหุงอีก จะทำได้หรือ

“ทำได้สิ ป้าทดลองทำมาแล้ว” ก่อนคุณป้าแม่ครัวจะเล่า
นักวิทยาศาสตร์น้อยรับหยิบสมุดเล่มเล็กและปากกาขึ้นมาเตรียมจด
ทันที อุปกรณ์ ๒ อย่างนี้หนูลิจะมีติดตัวตลอด เพื่อบันทึกเรื่องที่น่ารู้
น่าสนใจ แล้วนำมาศึกษาต่อ

เรื่องที่คุณป้าแม่ครัวเล่า หนูลิบันทึกได้ดังนี้

นำข้าวสุกมาแช่ในน้ำกลือ โดยใช้กลือ ๑ ส่วน ต่อน้ำ ๕๐ ส่วน
แช่ไว้ ๑๐ นาที ล้างน้ำอีกทีให้สะอาด ทิ้งไว้ให้สะเด็จน้ำ แล้วนำไป
ใส่กระดัง เกลี่ยให้บาง เวลาตากข้าวจะแห้งง่าย ถ้าจะให้ดี
ใช้ผ้าขาวบางคลุมอีกทีเพื่อกันฝุ่นและแมลง ตากให้แห้งสนิท
วันเดียวก็พอ

เมื่อจะนำข้าวตากแห้งมาหุง ต้องผสมข้าวเหนียวลงไปด้วย
มีจะน้ำข้าวจะแข็งกระด้างไม่อร่อย ใช้ข้าวตากแห้ง ๔ ส่วน
ข้าวเหนียว ๑ ส่วน ใส่ใบเตยลงไป ๒-๓ ใบ ก็จะได้ข้าวหม้อ
เหมือนข้าวหุงใหม่ร้อนแรกเลย

“แล้วข้าวเหนียวนี่ที่เหลือล่ะคะ ทำได้ไหม” หนูลิถามด้วยความ
อยากรู้

คุณป้าแม่ครัวพยักหน้าก่อนจะพูดต่อ “ข้าวเหนียวนี่ก็ปั้นให้
เป็นแผ่นๆ นำไปตากให้แห้ง สามารถเก็บได้นาน ถ้าจะเอามาหุงใหม่
ก็ต้องล้างให้สะอาด แซ่น้ำไว้ครึ่งชั่วโมงแล้วนำไปนึ่ง หรือถ้าจะให้อร่อย
เหมือนหุงครั้งแรก ก็นำข้าวเหนียวตากแห้ง ๔ ส่วน ข้าวสารเหนียว ๑ ส่วน
ผสมรวมกัน ล้างน้ำให้สะอาด แซ่น้ำไว้ครึ่งชั่วโมง แล้วก็นำไปนึ่ง คนกิน
ไม่รู้หรอกว่า ข้าวนี้หุงเป็นครั้งที่เท่าไร”

หนูลิกรับขอบพระคุณผู้ใหญ่ใจดี นึกจะหยิมในใจ หนูลิได้ข้อมูลในการทดลองมาอีกมากมาย ถึงแม้ว่าข้อมูลนั้นผ่านการทดลองมาแล้ว แต่หนูลิก็ยังอยากรทดลองซ้ำเพื่อให้ได้ผลที่เป็นข้อยืนยันจากการค้นพบของตนเองอีกด้วย

เรื่องของข้าวซึ่งเป็นพืชคู่กับชีวิตของคนไทย ยังมีอีกมากมายที่ให้ทดลองค้นคว้าวิจัย หนูลิอยากจะทดลองต่อไป เพราะเมืองไทยได้ชื่อว่า เป็นเมืองอุ่นช้าอุ่นน้ำของโลก ข้าวนั้นสามารถแปรรูปเป็นสินค้าอื่นๆ ที่จำเป็นต่อชีวิตได้อีกมากมาย

อ้าวตามจริง! หนูลิลืมสนใจเลย ลืมถามคุณป้าแม่ครัวว่า แล้ว จะทำข้าวเหนียวให้เป็นข้าวตังที่ทอดแล้วไม่แตกได้อย่างไร เอาไว้มาวัด ครัวหน้า แล้วหนูลิจะมาหาคำตอบ ตอนนี้ให้เพื่อนๆ ช่วยกันทดลอง หรือหาคำตอบไปพลางๆ ก่อนก็แล้วกันนะครับ