

สารวรรณกรรมในสารนิยาย เรื่อง บ้านชายทุ่ง :
การนำเสนอสารความรู้ด้วยกลวิธีทางวรรณกรรม

LITERARY SUBSTANCE IN THE NON-FICTION NOVEL
OF BAN CHAI THUNG: PRESENTATION OF KNOWLEDGE
THROUGH LITERARY TECHNIQUES

วรรณิรา วิระวรรณ*

WANTHIRA WIRAWAN

(Received: July 4, 2023; Revised: October 9, 2023; Accepted: April 25, 2024)

บทคัดย่อ

บทความวิชาการเรื่อง สารวรรณกรรมในสารนิยาย เรื่อง บ้านชายทุ่ง : การนำเสนอสารความรู้ด้วยกลวิธีทางวรรณกรรม มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวิธีการนำเสนอสารความรู้ด้วยกลวิธีทางวรรณกรรม ผลการศึกษาพบว่า สารนิยายสำหรับเยาวชนเรื่อง บ้านชายทุ่งเป็นงานเขียนสารคดีแนวใหม่ ที่มุ่งเน้นนำเสนอเนื้อหาสาระความรู้ แต่นำกลวิธีทางวรรณกรรมมาใช้เพื่อเสนอสารความรู้ ตั้งแต่การเลือกใช้อุปมาอุปไมย นวนิยายได้แก่ การวางโครงเรื่อง สร้างตัวละคร นำเสนอแนวคิดผ่านฉาก และบทสนทนาเหมือนบันเทิงคดี ซึ่งสารวรรณกรรมในสารนิยาย เรื่อง บ้านชายทุ่งนำเสนอสารความรู้แก่เยาวชนด้วยกลวิธีการเขียนแบบบันเทิงคดี อยู่ 2 ประการ ได้แก่ 1) ความรู้เพื่อพัฒนาสติปัญญา ที่สอดแทรกความรู้รอบตัวให้แก่เยาวชนได้ศึกษาเรียนรู้ เช่น ความรู้เรื่องการนำพืชมาใช้เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหาร และใช้เป็นยารักษาโรค และ 2) ความรู้เพื่อพัฒนาศิลปะการจากตัวละครลูกจันทน์ที่เป็นเด็กที่มีบุคลิกภาพที่ดีพร้อมประกอบด้วย 1) มีความรับผิดชอบ 2) มีความใฝ่รู้ใฝ่เรียน 3) มีความมานะอดทน และ 4) มีความกตัญญู เพื่อเป็นแบบอย่างที่ดีให้แก่ผู้อ่านที่เป็นเด็กและเยาวชนได้ซึมซับและนำไปปฏิบัติจริงในชีวิตประจำวัน

คำสำคัญ : วรรณกรรม สารนิยาย กลวิธีทางวรรณกรรม บ้านชายทุ่ง

* ภาควิชาศึกษาทั่วไป วิทยาลัยช่างศิลปนครศรีธรรมราช สถาบันบัณฑิตพัฒนศิลป์

Department of General Education, Nakhon Si Thammarat College of Fine Arts,

Bunditpatanasilpa Institute of Fine Arts

Abstract

This academic article titled “Literary substance in the non-fiction novel of Ban Chai Thung: Presentation of knowledge through literary techniques” aims to examine the Presentation of knowledge through literary techniques. The study found that youth non-fiction novel “Ban Chai Thung” is a new type of non-fiction writing that focuses on presenting content and knowledge but uses literary strategies to do so. Since the selection of elements in novels includes plotting, creating characters, and presenting ideas through scenes, and conversations like fiction. The non-fiction novel of Ban Chai Thung presented knowledge to young people using fiction writing techniques in two aspects: 1) knowledge to develop intelligence that incorporates knowledge around the youth to study and learn, such as knowledge about the use of plants as raw materials. In cooking and used as a medicine, and 2) knowledge to develop personality from the character “LukChan” who is a child with a perfect personality consisting of 1) responsibility, 2) Studious, 3) perseverance, and 4) gratitude, to be a good example for children and youth readers to absorb and put into practice in their daily lives.

Keywords: literary, non-fiction novel, literary techniques, Ban Chai Thung

บทนำ

การเขียนสารคดีรูปแบบเก่าที่เน้นการบรรยายหรืออธิบายความเป็นหลัก ทำให้งานเขียนดูเป็นทางการ และจริงจัง เพราะผู้เขียนมุ่งเน้นที่จะให้ความรู้ และข้อมูลข่าวสาร เพียงด้านเดียว ไม่ได้คำนึงถึงสุนทรียรสทางอารมณ์เช่นงานเขียนประเภทบันเทิงคดี เมื่อเป็นเช่นนี้ นักเขียนสารคดีจึงพยายามสรรหาวิธีการ รูปแบบ และเนื้อหาใหม่ ๆ ในการนำเสนอให้น่าสนใจมากยิ่งขึ้น จนทำให้สารคดีซึ่งเป็นรูปแบบงานเขียนที่ตอบสนองความต้องการดังกล่าวได้รับความนิยมเพิ่มขึ้น ด้วยเหตุนี้ จึงทำให้เกิดแนวคิด และมุมมองใหม่ ๆ เกี่ยวกับการเขียนสารคดีตามมา

นักวิชาการและนักเขียนสารคดีรุ่นใหม่ได้ให้คำนิยามการเขียนสารคดีแนวใหม่ว่าเป็นการนำเสนอความจริงอย่างสร้างสรรค์ มิใช่แบบเรียบ แต่เป็นส่วนหนึ่งของความบันเทิง แต่เป็นความบันเทิงที่ได้สาระ (ธีรภาพ โลหิตกุล, 2544, น. 152) เช่นเดียวกับที่ ภิญญ์ กองทอง (2532, น. 42) ที่เสนอว่า สารคดีแนวใหม่เป็นการคิดค้นรูปแบบการนำเสนอใหม่ โดยไม่ยึดติด

กับรูปแบบที่เป็นแบบแผนดังในตำรา นักเขียนสารคดีแนวใหม่อาจใช้วิธีการเขียนแบบบันเทิงคดีเข้ามาช่วย สารคดีแนวใหม่จึงมีลักษณะที่อยู่กึ่งกลางระหว่าง “นวนิยาย” กับ “วิชาการ”

ดังนั้น สารคดีแนวใหม่ จึงหมายถึงงานเขียนที่เป็นรอยต่อของงานวิชาการและวรรณกรรม ซึ่งให้อรรถรสการอ่านอยู่กึ่งกลางระหว่างสาระความรู้ทางวิชาการและสุนทรียรสทางอารมณ์แบบวรรณกรรมนั่นเอง

ธัญญา สังขพันธานนท์ (2548, น. 19) นักคิดนักเขียนทางด้านวรรณกรรมได้นิยามศัพท์เรียกการเขียนสารคดีด้วยกลวิธีแนวใหม่นี้ว่า “สารนิยาย” หรือ non-fiction novel สารคดีแนวใหม่นี้ จึงหยิบยืมวิธีการเขียนของนวนิยายมาใช้ ตั้งแต่การกำหนดโครงเรื่อง แก่นเรื่อง ตัวละครให้มีชีวิตโลดแล่นอยู่ในสารคดี ทำให้เรื่องราวมีสีสัน น่าติดตาม โดยเน้นการบรรยายและพรรณนาที่ก่อให้เกิดอารมณ์และจินตนาการแก่ผู้อ่าน ทำให้เกิดความรู้สึก “เหมือนดังได้ไปเห็นมา” ร่วมกับคนเขียน การผสมผสานรูปแบบงานเขียนทั้ง 2 ประเภทอยู่ในเรื่องเดียวกันเช่นนี้ จึงเป็นสิ่งที่น่าสนใจอย่างยิ่ง โดยเฉพาะเมื่อนำเสนอปรากฏการณ์นี้ ผ่านงานวรรณกรรมสำหรับเด็กและเยาวชน

การนำกลวิธีทางวรรณกรรมมาใช้ประพันธ์งานเขียนสารคดีสำหรับเยาวชนเป็นรูปแบบการเขียนสารคดีแนวใหม่ที่เรียกว่า ‘สารนิยาย’ นั้น เริ่มจากการกำหนดสร้างเรื่องราวขึ้นตามองค์ประกอบของงานเขียนบันเทิงคดี หรือเรื่องสั้นและนวนิยาย ซึ่งองค์ประกอบของบันเทิงคตินั้น จรรยาบรรณ เทพศรีเมือง (2560, น. 72) ได้จำแนกไว้ 5 ประการ ได้แก่ โครงเรื่อง แนวคิด (แก่นเรื่อง) ตัวละคร ฉาก และบทสนทนา โดยลักษณะของสารนิยายเช่นนี้ ก็ปรากฏอย่างโดดเด่นในสารคดีสำหรับเยาวชน เรื่อง “บ้านชายทุ่ง”

บ้านชายทุ่ง ของจรรยา ชูสุวรรณ ได้รับรางวัลชนะเลิศประเภทสารคดีในการประกวดวรรณกรรมเยาวชน รางวัลแว่นแก้ว ครั้งที่ 6 ประจำปี 2552 ผู้เขียนใช้องค์ประกอบของบันเทิงคดีดังกล่าวมาใช้เป็นกลวิธีในการสร้างสารนิยายเรื่องนี้ โดยเล่าถึงเรื่องราวชีวิตของเด็กหญิงชนบทคนหนึ่งชื่อ “ลูกจัน” ตั้งแต่อายุหกขวบจนกระทั่งเติบโตเป็นผู้ใหญ่ เด็กน้อยได้รับความรัก ความอบอุ่นจากการใกล้ชิดกับแม่ ผู้เปรียบเสมือนครูคนแรกที่ถ่ายทอดความรู้ต่าง ๆ ให้ตน เช่น การทำอาหาร การเข้าวัดทำบุญ การใช้พืชสมุนไพรรักษาอาการเจ็บป่วย เป็นต้น ทำให้ลูกจันได้เรียนรู้จากประสบการณ์จริง และเก็บสิ่งสมประสบการณ์ดังกล่าวไปเรื่อย ๆ ซึ่งบทเรียนชีวิตเหล่านี้หล่อหลอมให้ลูกจันมีความอดทน มีมานะพยายาม แบ่งเบาภาระงานทางบ้าน รู้จักพึ่งตนเองในด้านเศรษฐกิจ เพื่อเป็นทุนการศึกษา มุ่งมั่นในการศึกษา ใฝ่รู้ใฝ่เรียนจนประสบความสำเร็จในชีวิตได้เป็นครูผู้ถ่ายทอดความรู้ให้แก่เด็ก ๆ ในเวลาต่อมา

ผู้เขียนแบ่งเนื้อหาของบ้านชายทุ่งออกเป็น 3 ตอน คือ บ้านชายทุ่ง โรงเรียนริมทุ่ง และบ้านชายคลอง บรรยายชีวิตในช่วงวัยต่าง ๆ ของตัวละครเอกชื่อ “ลูกจัน” ซึ่งเป็นเด็กชนบทภาคใต้เมื่อห้าสิบปีที่ผ่านมา ใช้ชีวิตท่ามกลางธรรมชาติอันบริสุทธิ์ถึงดงามของท้องไร่ท้องนา มีความสุข และสนุกสนานกับกิจกรรมพื้นบ้าน เช่น ชีข้าว เล่นว่าว วิดปลา ตำนาน เกี่ยวข้าวหรือดูการละเล่นท้องถิ่น เป็นวิถีชนบทที่เรียบง่าย สุขสงบ และสนุกสนาน ภาพชีวิตพื้นเมืองชาวใต้เมื่อห้าสิบปีก่อน จึงกลับมาโลดแล่นมีชีวิตชีวาอีกครั้งหนึ่งผ่านกลวิธีทางวรรณกรรม

สารนิยาย เรื่อง บ้านชายทุ่ง

สารนิยายเรื่อง บ้านชายทุ่ง ทำให้ผู้อ่านเกิดความรู้สึก “เหมือนดังได้ไปเห็นมา” ร่วมกับคนเขียน โดยเน้นการบรรยายและพรรณนาที่ก่อให้เกิดอารมณ์และจินตนาการแก่ผู้อ่านนี้ เป็นที่น่าสนใจศึกษาว่า ผู้เขียนให้สาระที่เป็นความรู้แก่กลุ่มเป้าหมาย ซึ่งเป็นเด็กและเยาวชน ด้วยการใชวกถวิธีทางวรรณกรรม ตั้งแต่การวางโครงเรื่อง ตัวละคร มีฉากและบทสนทนา เพื่อสร้างความสมจริงและลักษณะร่วมกับผู้อ่าน ให้รู้สึกเหมือนอ่านนวนิยายเรื่องหนึ่ง ทั้งที่ความจริงแล้ว สารหรือแนวคิดหลักของเรื่องที่คุณเขียนต้องการนำเสนอก็คือ ข้อเท็จจริงทางวิชาการ บ้านชายทุ่ง จึงเป็นสารคดีแนวใหม่ที่มีเสน่ห์น่าดึงดูดใจสำหรับเด็กและเยาวชน กลายเป็นสารคดีที่เหมาะสมแก่การ “อ่านเอาเรื่องและเอารส” ไปพร้อม ๆ กัน

จรรยา ชูสุวรรณ เป็นนักเขียนสารคดีอีกคนหนึ่งที่ได้หยิบยืมแนวความคิดที่ว่า “สารคดี คือรอยต่อระหว่างวิชาการกับวรรณกรรม” และเป็น “ความบันเทิงที่ได้สาระ” มาใช้เป็นกลวิธีการเขียนสารนิยายสำหรับเด็กและเยาวชนเรื่อง บ้านชายทุ่ง ให้มีความโดดเด่นและน่าสนใจ จนได้รับรางวัลชนะเลิศประเภทสารคดีในการประกวดวรรณกรรมเยาวชนรางวัลแว่นแก้ว ครั้งที่ 6 ประจำปี 2552 ด้วยการนำเสนอข้อมูล “ความรู้” อย่างละเอียดลออผสมผสานกับ “ความบันเทิง” ที่พอเหมาะทำให้บ้านชายทุ่งได้รับ (บ้านชายทุ่ง, 2552, น. 1) สามารถเป็นข้อยืนยันถึงความโดดเด่นในด้านการนำกลวิธีการเขียนแบบบันเทิงคดีมานำเสนอเนื้อหาสาระที่สะท้อนภาพความจริงอันเป็นวิถีชนบทของคนใต้ได้อย่างเหมาะสมลงตัว จรรยา ชูสุวรรณ ได้สร้างตัวละคร “ลูกจัน” ให้เป็นตัวแทนในการทำหน้าที่บอกเล่าเรื่องราวในชีวิต และช่วยถ่ายทอดประสบการณ์ของตนในช่วงวัยเยาว์ถึงเรียนจบมัธยมตอนต้นก่อนเดินทางเข้ากรุงเทพฯ ได้อย่างน่าติดตาม เรื่องนี้จึงมีลักษณะเป็นวรรณกรรมเชิงอัตชีวประวัติกลาย ๆ โดยเรื่องราวทั้งหมดดำเนินไปในชุมชนบ้านปากดวด ซึ่งปัจจุบันคือ อำเภอสิชลและอำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช ในช่วงเวลาประมาณ 40-60 ปีที่ผ่านมา

ดังที่กล่าวไปแล้วว่า สารนิยายเรื่อง บ้านชายทุ่ง มีลักษณะของการผสมผสานระหว่างบันเทิงคดีกับงานวิชาการ เนื้อหาสาระในเรื่องจึงต้องเป็นข้อมูลจริงที่ผ่านกระบวนการศึกษาค้นคว้า รวบรวม ตีความข้อมูลเพื่อให้ได้รายละเอียดที่ถูกต้องมาเป็นวัตถุดิบในการเขียน สารความรู้และข้อมูลที่ปรากฏในเรื่องจึงเป็นข้อเท็จจริงที่มีความถูกต้องและเป็นประโยชน์แก่ผู้อ่าน เมื่อเป็นเช่นนี้ บ้านชายทุ่ง จึงอาจนับเป็นชุมทรัพย์ทางปัญญาเพื่อการเรียนรู้วิถีชีวิต ความเป็นอยู่ สภาพสังคมวัฒนธรรมของคนได้ให้แก่เด็กและเยาวชนอย่างไม่อาจปฏิเสธได้ บ้านชายทุ่ง จึงถึงพร้อมด้วยสารความรู้ที่จะช่วยเสริมสร้างทักษะทางความคิดและสติปัญญาให้แก่เด็กและเยาวชนได้

การนำเสนอสารความรู้ด้วยกลวิธีทางวรรณกรรม

สารนิยายเรื่อง บ้านชายทุ่ง นำเสนอสารความรู้แก่เยาวชนด้วยกลวิธีการเขียนแบบบันเทิงคดี มี 2 ประการ ได้แก่ 1) ความรู้เพื่อพัฒนาสติปัญญา และ 2) ความรู้เพื่อพัฒนาบุคลิกภาพ ดังผลการอภิปรายต่อไปนี้

1) ความรู้เพื่อพัฒนาสติปัญญา

สารนิยายเรื่อง บ้านชายทุ่ง จะเห็นว่า ผู้เขียนได้สอดแทรกความรู้รอบตัวให้แก่เยาวชนได้ศึกษาเรียนรู้ เช่น ความรู้เรื่องการนำพืชมาใช้เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหาร และใช้เป็นยารักษาโรค ผ่านหลายเหตุการณ์ในเรื่อง ดังในตอนที่มีผู้เขียนบรรยายว่า แม่ของลูกจันได้ปลูกพืชผักสวนครัวไว้หลายชนิด เพื่อใช้เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหาร เช่น บอน (เผือก) ขมิ้น ตะไคร้ ชিং ข่า ใบโหระพา ใบกะเพรา มะนาว มะขาม โดยเฉพาะยอดมะขามอ่อนที่สามารถนำมาประกอบอาหารได้หลากหลาย เช่น ใช้แกงส้ม หรือแกงเลียงกะทิใส่เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ (เล็ดยาร่วง) นอกจากนี้ หากแม่ต้องการจะหาผักมาแกงเลียงก็สามารถเก็บผักที่ขึ้นเองตามธรรมชาติได้ที่ริมรั้วบ้าน อาทิ ผักตำลึง ผักหวาน ถั่วพู ผักกูด ผักล่ำเพ็ง หรือในตอนที่มีของลูกจันปลูกผักสวนครัวไว้ที่บริเวณข้างครัวให้แม่ทำอาหาร ได้แก่ ผักชีแว (ชีฝรั่ง) แตงกวา มะระ บวบ และฟักทอง (น้ำเต้า) ซึ่งสามารถนำมาประกอบอาหารได้หลายประเภท อาทิ ยอดอ่อนของฟักทองนำมาแกงส้ม ผลแก่ใช้แกงเลียง หรือนำมาผัดกับหมู ผัดกับไข่หรือใส่ในแกงไตปลา (พุงปลา) หากเป็นฟักทองที่แก่จัด เมื่อนำมาทำฟักทองแกงบวด (น้ำเต้าแกงบวด) สิ่งต่าง ๆ เหล่านี้ล้วนแสดงให้เห็นถึงความรู้เกี่ยวกับพืชพันธุ์ต่าง ๆ ที่สามารถนำมาประกอบอาหารได้ทั้งที่เป็นผักสวนครัว และพืชพันธุ์ที่ขึ้นเองตามธรรมชาติ โดยผู้เขียนได้นำเสนอผ่านการบรรยายตอนหนึ่ง ความว่า

“เครื่องปรุงที่ใช้ประกอบอาหารทุก ๆ วัน แม่ไม่ต้องซื้อ แม่จะปลูกไว้กินเองข้าง ๆ ครัว เช่น บอน ขมิ้น ตะไคร้ ชিং ข่า ใบโหระพา ใบกะเพรา ฯลฯ ผักแกงเลียงก็เก็บผักที่ขึ้นเองตามข้างรั้ว เช่น ผักตำลึง ผักหวาน ถั่วพู ขึ้นในที่ลุ่ม เช่น ผักกูด

ผักล่ำเพ็ง ข้างคร้ามมีต้นมะนาวที่มีลูกตลอดปี มีต้นมะขามต้นเล็ก ยอดมะขามอ่อน ใช้แกงส้ม แกงเลียงกะทิใส่เลือดยาร่วง...

บางครั้งพื้ก็เตรียมดินข้างคร้ามแล้วปลูกขี้พริ้ว แตงกวา มะระ บวบ และน้ำเต้า (ฟักทอง) ยอดอ่อนของน้ำเต้าแกงส้มอร่อย ลูกแก่ใช้แกงเลียง ผัดกับหมู ผัดกับไข่หรือใส่แกงพุงปลา (ไตปลา) กืออร่อย ถ้าแก่จัดลูกโต ๆ แม่จะทำน้ำเต้า แกงบวด (ฟักทองแกงบวด) ทำครั้งหนึ่ง ๆ เลี้ยงลูกหลานได้กว่าสิบคน”

(จรรยา ชูสุวรรณ, 2552, น. 22-24)

นอกจากความรู้เรื่อง “ผักสวนครัว รั้วกินได้” แล้ว ผู้เขียนยังได้ให้ความรู้เกี่ยวกับผลไม้ต่าง ๆ ที่สามารถนำมารับประทานได้ โดยเฉพาะผลไม้พื้นบ้านอย่างมะม่วงหิมพานต์ว่าเป็นพืชที่ปลูกง่าย โตเร็ว เพราะหาอาหารเก่ง ทนแดดทนฝน และเจริญเติบโตได้ดีในดินปนทราย เพียงนำเมล็ดที่แก่จัด มีเปลือกสีเทาเป็นมันจับไปโยนทิ้งไว้บนดิน ในระยะเวลาไม่นานนักต้นอ่อนและรากก็จะงอกออกมาจากเมล็ด เมื่อต้นอ่อนสูงขึ้น ประมาณ 2 นิ้ว เปลือกที่หุ้มเมล็ดก็จะหลุดออกเหลือเพียงอาหารของต้นอ่อนสีขาว 1 คู่ เมื่อต้นโตขึ้น สีขาวของอาหารต้นอ่อนจะเปลี่ยนเป็นสีเขียวและแห้งสับไปในที่สุด เมื่อต้นโตเต็มที่จะมีใบมีสีเขียวแก่ ยอดอ่อนมีสีแดง ส่วนดอกนั้นจะออกตามยอดเป็นช่อ ๆ มีสีขาวปนม่วง กลิ่นหอมเย็น เมื่อกลิบบดกรวงหล่นจะเหลือตุ่มเล็ก ๆ สีเขียวซึ่งจะกลายเป็นผลของมะม่วงหิมพานต์ในที่สุด ห้อยเป็นพวง พวงละ 4-5 ผล มีลักษณะคล้ายผลชมพู แต่ตรงกลางจะเป็นหลุมเหมือนครก ซึ่งจะมีเมล็ดติดอยู่ ชาวใต้จึงเรียกว่าเล็ดครก หรือหัวครก หรือม่วงเล็ดล่อ และม่วงทูนหน่วย เนื่องจากมีเมล็ดโผล่ (ล่อ) ออกมาจากผล หรือเมล็ดทูนผล (หน่วย) ไร่ด้านบนของผล ผลที่โตเต็มที่เปลี่ยนเป็นสีเขียวอมเหลือง เมื่อสุกจัดจึงจะมีสีเหลืองหรือสีแดงแล้วแต่ชนิดของสายพันธุ์ ส่วนเมล็ดก็จะเปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีเทา หากไม่มีคนเก็บไปรับประทานก็จะร่วงหล่นอยู่ตามพื้นดินใต้ต้น เมื่อผลเน่าเปื่อยและแห้งไปในที่สุด จนเหลือแต่เมล็ดให้เก็บไปคั่วรับประทาน ถ้าไม่มีคนเก็บ เมล็ดเหล่านี้ก็จะงอกงามเป็นต้นมะม่วงหิมพานต์ต่อไปเป็นวัฏจักร

ทั้งนี้ยังสอดคล้องประโยชน์ของมะม่วงหิมพานต์ว่า สามารถนำมาประกอบอาหารได้แทบทุกส่วน ตั้งแต่ใบอ่อนที่นำมาเป็นเครื่องเคียงรับประทานคู่กับน้ำพริก หรือขนมจีน ส่วนผลก็สามารถนำมารับประทานได้เช่นเดียวกัน โดยบดเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ออกแล้วตัดกับที่ติดกับขั้วทิ้งไป มีรสฝาดอมหวาน แต่ทานแล้วจะทำให้รู้สึกคันในลำคอ มีวิธีการแก้อาการคันคอคือ นำผลสุกมาผ่าเป็นสี่ชิ้นแล้วจิ้มกับเกลือจะช่วยแก้อาการนี้ได้ และทำให้อร่อยขึ้นด้วย แต่ส่วนที่อร่อยที่สุดของมะม่วงหิมพานต์คือเมล็ด ซึ่งจุดประสงค์ของการเก็บมะม่วงหิมพานต์ของเด็ก ๆ ไม่ใช่แค่ต้องการผลมารับประทานเท่านั้น แต่มีจุดมุ่งหมายที่แท้จริงคือต้องการนำเมล็ดมะม่วงหิมพานต์เพื่อมาคั่วรับประทาน เพราะเมล็ดมะม่วงหิมพานต์คั่วมีกลิ่นหอม กรอบมันอร่อย ซึ่งนอกจากผู้เขียนจะให้ความรู้ทั่วไปและวิธีการนำส่วนต่าง ๆ ของมะม่วงหิมพานต์มารับประทานสดแล้ว ผู้เขียนยังได้

อธิบายวิธีการนำเมล็ดมะม่วงหิมพานต์มารับประทานโดยวิธีการคั่วให้สุกอย่างละเอียดว่า นำเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ใส่ในกะละมังเก่า ๆ ที่เจาะรูใหญ่ ๆ ข้างใต้เพื่อให้ไฟติดขึ้นมาได้ จากนั้นจึงก่อไฟด้วยไม้ฟืนโดยนำก้อนหินสามก้อนมาวางเรียงกันเป็นรูปสามเหลี่ยม เรียกว่า ก้อนเสา แล้วนำกะละมังใส่เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ยกขึ้นตั้งไฟ จากนั้นจึงใช้ไม้ยาว ๆ คอยเกลี่ยคนกลับไปกลับมาเพื่อให้ความร้อนกระจายอย่างทั่วถึง สักครู่ เมื่อกะละมังร้อนจัด จนยางของเมล็ดไหลซึมออกมาถูกไฟ หลังจากนั้นไฟจะลุกโชนขึ้นมาจนติดเมล็ดในกะละมัง เมื่อถึงตอนนี้จะต้องช่วยกันใช้ไม้ยาว ๆ คนอย่างรวดเร็วเพื่อไม่ให้เมล็ดไหม้ ต่อจากนั้น ผู้ที่มีความชำนาญในการคั่วจะคว่ำกะละมังในเวลาที่เหมาะสม เพราะหากคว่ำเร็วเกินไปเมล็ด อาจจะยังไม่สุก แต่ถ้าคว่ำช้าไปก็อาจไหม้ได้ จึงต้องรู้จักสังเกตไฟ จึงจะได้กินเมล็ด มะม่วงหิมพานต์ที่สุกกรอบกำลังดี วิธีการรับประทานจะใช้ไม้เล็ก ๆ มาทุบเบา ๆ บนเมล็ด เมื่อเปลือกจะแตกออกก็จะเหลือแต่เนื้อ จากนั้นใช้มือขยี้เยื่อหุ้มเมล็ดบาง ๆ ที่หุ้มเมล็ดออก แล้วนำมารับประทานได้ นอกจากนี้เมล็ดมะม่วงหิมพานต์คั่วยังสามารถนำมาใส่ในแกงไตปลา ได้อีกด้วย ส่วนเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ที่ยังไม่ได้คั่วก็สามารถนำมาประกอบอาหารได้เช่นกัน โดยการนำมาผ่าซีก แล้วแกะเอาเนื้อในไปทำกับข้าว อาจจะใช้กรรไกรหนีบหามาหนีบ ออกเป็นสองซีก หรือใช้มีดผ่าก็ได้ (ซึ่งการผ่าเมล็ดมะม่วงหิมพานต์นั้นยากมาก เพราะเปลือกแข็ง เหนียวและมียางกีดมือ) เมื่อผ่าออกมาแล้วก็แกะเอาแต่เนื้อแช่ในน้ำปูนใส เพื่อให้กรอบ จากนั้นลอกเปลือกบางที่หุ้มเมล็ดออกเหลือแต่เนื้อขาว ๆ แล้วนำไปไป แกงเลียงใส่กะทิ ใส่ยอดมะขามอ่อน หรือเอาไปทำเป็นเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ฉาบ โดยเคี้ยว น้ำตาลมะพร้าวให้เหนียวพอดี แล้วนำเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ที่ผ่าซีกใส่ลงไป สักพักก็ตักขึ้น แล้วหยอดลงบนใบมะม่วงหิมพานต์สดที่ตัดก้านออก จากนั้นก็เกลี่ยให้เป็นแผ่นบาง ๆ ทิ้งไว้ ให้เย็นก็สามารถรับประทานได้ มีรสหวานกรอบอร่อย ดังความว่า

“รอบรั้วบ้านของลูกจัน แม่ปลูกต้นยาร่วง (มะม่วงหิมพานต์) ไว้เป็นระยะ ที่จริงแม่ไม่ได้ปลูกหรอก เพียงแค่เอาเมล็ดครกที่แก่จัด เปลือกเป็นสีเทามันไปโยนทิ้งไว้ ไม่นานต้นอ่อนก็แทงออกจากเมล็ด พร้อม ๆ กับรากงอกออกมา ต้นโตราว 2 นิ้ว จะสลัดเปลือกหลุด เหลืออาหารต้นอ่อนสีขาว 1 คู่ เมื่อต้นโตขึ้น สีขาวของอาหาร ต้นอ่อนก็ค่อยๆ เปลี่ยนเป็นสีเขียวและแห้งสับไปใบที่สุด ต้นยาร่วงโตเร็ว เพราะหาอาหารเก่ง ทนแดด ทนฝน ขึ้นได้ดีในดินปนทราย นอกจากรอบ ๆ รั้วบ้านแล้ว ยังมีต้นยาร่วงอีกหลายต้นในบริเวณบ้าน เป็นที่เล่นปีนป่ายของลูกจัน กับพี่และเพื่อน ๆ อีกที่หนึ่ง

ยอดอ่อนของยาร่วงจะมีสีแดง รสฝาด กินกับน้ำซุบ แกงพุงปลาหรือหนมจิ้น (ขนมจิ้น) ก็อร่อย เมื่อต้นโตเต็มที่ ต้นยาร่วงจะออกดอกตามยอดเป็นช่อ ๆ ดอกสีขาวปนม่วง มีกลิ่นหอมเย็น เมื่อกลีบดอกร่วงหล่นจะเหลือตุ่มเล็ก ๆ สีเขียว ลูกโตอีกนิดก็เห็นห้อยเป็นพวง พวงละสี่ห้าลูก ลูกของมันจะห้อยลง มีลักษณะ คล้ายผลชมพู แต่ตรงกลางจะเป็นหลุมเหมือนครก มีเมล็ดติดอยู่ จึงเรียกว่าเมล็ดครก

หัวครก ม่วงเล็ดล่อ ม่วงทูนหน่วย เพราะเมล็ดล่อ (โพล่) ออกมาจากผล หรือเมล็ดทูนหน่วย (ผล) ไว้บนหัว

เมื่อลูกโตจะเปลี่ยนเป็นสีเขียวอมเหลือง เมื่อสุกจัดจะมีสีเหลือง บางพันธุ์มีสีแดง เมล็ดก็เปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีเทา เมื่อลูกยาร่วงสุกจัดและไม่มีคนเก็บก็จะร่วงหล่นอยู่ตามพื้นดิน ผลเน่าแห้งเหลือแต่เมล็ดให้เด็ก ๆ เก็บไปควักกิน ถ้าไม่มีคนเก็บมันจะงอกเป็นต้นเล็ก ๆ ต่อไป

ลูกยาร่วงกินได้ มีรสฝาดอมหวาน แต่กินแล้วคันคอ ยิ่งผลแก่จะยิ่งคันมาก เวลาจะกินก็บิดเล็ดครกออก ตัดก้นที่ติดกับขั้วออก ใช้มีดเฉือนทั้งสองข้างตรงหัวที่เป็นหลุม ผ่าเป็นสี่ชิ้น จิ้มเกลือกินแก้คันคอ ไม่มีขนบนกินเด็ก ๆ ได้กินลูกยาร่วงสุกก็น้อยแล้ว เวลาจะเก็บลูกกิน ไม่ค่อยใช้วิธีขอย (สอย) แต่ชอบปีนป่ายขึ้นไปตามลำต้น ไต่ไล่ไปตามกิ่ง เมื่อเก็บลูกได้ก็รื้อยเข้ากับก้านมะพร้าวเป็นแถว จุดประสงค์ใหญ่ในการเก็บลูกยาร่วงคือเล็ดครก นอกจากเก็บเล็ดครกจากลูกสุกเด็ก ๆ จะเก็บเล็ดครกที่หล่นเกลื่อนกลาดอยู่ใต้ต้น ซึ่งมีให้เก็บเกือบทุกวันได้เป็นปีจึงจัดการคว่ำเสียครั้งหนึ่ง...

เล็ดครกได้มาจากการไปเก็บตามต้นหรือจากการเล่นชนะ พี่จิ้นชนะการแข่งขันได้เล็ดครกมาเยอะ เมื่อสะสมเล็ดครกได้มากเป็นปี๊บแล้ว ก็ถึงเวลาคว่ำสถานที่ใช้คว่ำเล็ดครกคือบริเวณสนามหญ้าหน้าบ้านใต้ต้นหว้าใหญ่ พอแดดร้อนลมตก พี่จิ้นจัดแรงก่อไฟด้วยไม้ฟืน วางก้อนหินสามก้อน เอาเล็ดครกใส่ในกะละมังเก่า ๆ ที่เจาะรูใหญ่ ๆ ข้างใต้เพื่อให้ไฟติดขึ้นมา ยกขึ้นตั้งไฟแล้วใช้ไม้ยาว ๆ คอยคนกลับไปกลับมา สักพัก พอกะละมังร้อน ยางเล็ดครกก็เริ่มไหลปูด ๆ ยางโดนไฟเสียงดังฉี่ ๆ แล้วไฟจะลุกพริบขึ้นมาติดเล็ดครกในกะละมัง ตอนนี้อย่างช่วยกันใช้ไม้ยาว ๆ คนอย่างรวดเร็ว คนที่เป็นมืออาชีพอย่างพี่จะรู้ว่าควรคว่ำกะละมังไหนคว่ำเร็วเล็ดครกก็ไม่สุก คว่ำช้าก็ไหม้ จึงต้องรู้จักสังเกตไฟจึงจะได้กินเล็ดครกที่สุกรอบพอดี

ขณะที่คว่ำเล็ดครก กลิ่นหอมของมันจะซจรขยายไปไกล รู้กันหมดว่าบ้านใครคว่ำสมัครพรรคพวกมักพากันตามกลิ่นมาช่วยกันกินเหมือนมีมหรรมวิธีการต๋อย (ทุบ) เล็ดครก คือหาไม้เล็ก ๆ มา เอาเล็ดครกวางบนก้อนหินหรือกะลาคว่ำ แล้วใช้ไม้ต๋อยเบา ๆ เปลือกจะแตกออกเหลือแต่เนื้อเล็ดครก ใช้มือขยี้เอาเจียะ (เยื่อหุ้มเมล็ด) บาง ๆ ที่หุ้มเมล็ดออกแล้วเคี้ยวกิน กรอบอร่อยหอมมันกว่าถั่วเสียอีก ทุบกินไปกินกันไป จนปากและมือดำอม เล็ดครกคว่ำใส่แกงพุงปลาอร่อย เล็ดครกแกะเอามาผ่าซีก แกะเอาเนื้อในไปทำกับข้าว แม่จะใช้กรรไกรหนีบมาหนีบเล็ดครกออกเป็นสองซีก บางคนใช้มีด ผ่าเล็ดครกนั้นยากมาก เพราะเปลือกแข็ง เหนียว และมียางกัดมือ เมื่อผ่าออกมาแล้ว แกะเอาแต่เนื้อแช่น้ำปูนใสให้กรอบลอกเปลือกบางที่หุ้มเมล็ดออกเหลือแต่เนื้อขาว ๆ เขาขายเป็นถ้วย ๆ เอาไปแกงเลียง

ใส่กะทิ ใส่ยอดมะขามอ่อนกินอร่อยที่สุด หรือเอาไปทำเป็นเล็ดครกฉาบ โดยเคี้ยว น้ำตาลมะพร้าวให้เหนียวพอดี เอาเล็ดครกที่ผ่าซีกใส่ลงไป สักพักก็ตักขึ้นแล้ว หยอดลงบนใบยาร่วงสดที่ตัดก้านออก เกลี่ยให้เป็นแผ่นบาง ๆ ใส่ถาดไปขาย มีรสหวานกรอบอร่อย แต่น้ำตาลเหนียวชอบติดฟัน”

(จรรยา ชูสุวรรณ, 2552, น. 31-37)

นอกจากความรู้ในเรื่องพืชพันธุ์หลากหลายชนิดในธรรมชาติที่มนุษย์สามารถนำมาเป็นอาหารได้แล้ว พืชบางชนิดยังสามารถนำมาเป็นยารักษาโรคเพื่อบรรเทาอาการเจ็บป่วย ก่อนถึงมือแพทย์อย่างได้ผล ซึ่งผู้เขียนได้บรรยายให้เห็นถึงประโยชน์ของสมุนไพรพื้นบ้าน เหล่านี้ว่า สามารถรักษาอาการเจ็บป่วยได้หลายโรค โดยนำเสนอความรู้ในเรื่องนี้ ผ่านพฤติกรรมของแม่ ดังในตอนที่แม่ของลูกจันได้ใช้พืชพื้นบ้านหลายชนิดรักษาอาการเจ็บป่วยต่าง ๆ ให้แก่ลูก เช่น ในตอนที่ลูก ๆ เป็นหวัด แม่ก็จะต้มน้ำร้อนแล้วทุบพืชสมุนไพรที่มีสรรพคุณในการรักษาอาการหวัด ได้แก่ ใบมะขามแก่ หอมแดง ขมิ้น ใส่ลงไปให้ลูกอาบ จนหาย ความว่า

“...เวลาลูก ๆ เป็นหวัด แม่จะใช้ใบมะขามแก่ หัวหอมแดง ขมิ้น ทุบใส่ในน้ำ ร้อนแล้วผสมเป็นน้ำอุ่นให้อาบและรดหัว สักพักก็สั่งขมิ้นกอกออกมาเป็นพวง จมูกโล่ง หลังจากนั้นหวัดก็หายเป็นปลิดทิ้ง”

(จรรยา ชูสุวรรณ, 2552, น. 22)

หากลูกหกล้มหรือถูกมีดบาดจนเป็นแผล แม่จะใช้ใบสดของต้นสาบเสือ ซึ่งมีสรรพคุณในการห้ามเลือดหรือรักษาแผลมาขยี้กับปูนแดงแล้วคั้นเอาแต่น้ำไปทา ตรงบริเวณที่เป็นแผลก็จะช่วยสมานแผล ทำให้แผลหายได้ ความว่า

“เวลาที่ลูกหกล้มมีเลือดซึม ๆ หรือถูกมีดบาดมีแผล แม่จะเอาใบสดของ ผักราง (ต้นสาบเสือ) มาขยี้กับปูนแดงแล้วบีบน้ำทาแผลสด ทำให้แผลหายได้”

(จรรยา ชูสุวรรณ, 2552, น. 22)

หรือในตอนที่ ลูกปวดฟันเพราะฟันผุ แม่ก็จะใช้ผักคราดหัวแหวน ซึ่งเป็นพืชที่มีสรรพคุณในการช่วยบรรเทาอาการปวดฟันมาบดกับเกลือแล้วใส่ในรูฟันผุทำให้ลูกหาย จากอาการปวดฟันได้ ดังความว่า

“ถ้าลูกปวดฟัน แม่จะเอาผักคราดหัวแหวน (พืชชนิดหนึ่งขึ้นตามพื้นดิน มีดอกเล็กสีเหลืองยอดแหลมเหมือนหัวแหวน) มาบดกับเกลือแล้วใส่ในรูฟันผุ ผักคราดหัวแหวนมีรสเผ็ดร้อนและเค็ม มันจะดูดซับ ๆ ลูกจันต้องทนนอนปวดฟัน จนน้ำลายไหลสักพักใหญ่ ๆ จนแผลหลุดไป ตื่นขึ้นมาก็หายปวดเป็นปลิดทิ้ง ลูกขึ้นมามีฟันแล้ว”

(จรรยา ชูสุวรรณ, 2552, น. 22-23)

หรือในตอนที่ถูกปวดท้อง แม่ก็จะนำพืชสมุนไพร คือลูกยอสุกที่มีสรรพคุณช่วยบรรเทาอาการปวดท้องมาให้ลูกกินเพื่อรักษาอาการปวดท้อง หรือในกรณีที่ลูกปวดท้องเพราะมีพยาธิแม่จะให้ลูกดื่ม น้ำกะละมะพร้าวเผา เพื่อถ่ายพยาธิลูกก็จะหายจากอาการปวดท้องและไม่มีพยาธิ ดังความว่า

“ยามที่ถูกปวดท้อง แม่จะให้กินลูกยอสุกที่มีกลิ่นเหม็นเขียว กินแล้วก็หายปวด แต่ลูกจันไม่ชอบกลิ่นลูกยอ ถ้าลูกปวดท้องเพราะมีพยาธิ แม่จะเอากะละมะพร้าวที่แก่จัดและขูดเนื้อมะพร้าวออกหมดแล้วมาเผาไฟจนเป็นสีแดง แล้วเอากะละเผาจุ่มในขันน้ำ ให้ลูกดื่ม น้ำสีดำ ๆ นั้น พอตอนเช้าก็ถ่ายพยาธิออกมา สักเดือนสองเดือน แม่จะให้ลูกกินน้ำกะละเผาเพื่อถ่ายพยาธิ ได้ผลดี ไม่ต้องใช้ยาถ่ายพยาธิเลย”

(จรรยา ชูสุวรรณ, 2552, น. 21-22)

นอกจากความรู้ด้านการนำพืชมาใช้เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหาร และใช้เป็นยารักษาโรคแล้ว ความรู้เกี่ยวกับสัตว์และกลวิธีการนำสัตว์มาประกอบอาหารก็เป็นอีกสาระหนึ่งที่จรรยา ชูสุวรรณได้นำเสนอไว้ในสารนิยายเรื่อง บ้านชายทุ่ง เช่น บรรยายถึงวงจรชีวิตของกบด้วยโดยอธิบายว่า ฤดูฝนเป็นฤดูผสมพันธุ์ของกบ กบจะออกไปตามแหล่งน้ำหรือที่มีน้ำท่วมขัง ในเวลาไม่นานนักไข่เหล่านี้จะกลายเป็นลูกอ๊อดสีดำ มีหางยาว เมื่อลูกอ๊อดโตขึ้นหางจะหดสั้นลงกลายเป็นกบตัวเล็ก ๆ แล้วเป็นกบที่โตเต็มที่ในเวลาต่อมา ดังความว่า

“อึ้งอ่า...อึ้งอ่า...อ๊ับๆๆๆ... คีนฝนตก ลูกจันนอนฟังเสียงอึ้งอ่า กบ เขียด ร้องดังระงมไปทั่วท้องทุ่ง มันคงดีใจที่ฝนตกชุ่มฉ่ำหลังจากที่ต้องอยู่นิ่ง ๆ ในรูใต้พื้นดินแต่กระแงตลอดหน้าแล้ง พอเดือนหกฝนตกลงมา มันต่างพากันร้องประสานเสียง แม่บอกว่ามันร้องหาคู่ หน้าฝนเป็นฤดูผสมพันธุ์ของมัน ตอนกลางวันลูกจันจะเห็นไข่กบลอยเป็นแพอยู่ในน้ำ ไม่นานมันจะกลายเป็นลูกอ๊อดสีดำ ๆ หางยาว ๆ ที่ลูกจันกับพี่จุ๊กชอบซ่อนใส่กระป๋องเล่น ต่อมาหางของมันจะหดสั้นลง ๆ จนกลายเป็นกบตัวเล็ก ๆ กระโดดหยอ้งเหียงแล้วกลายเป็นกบตัวโตร้องดังอ๊ับ ๆ...”

(จรรยา ชูสุวรรณ, 2552, น. 54-55)

นอกเหนือไปจากสาระความรู้ด้านวงจรชีวิตสัตว์แล้ว วิธีการจับสัตว์จากแหล่งต่าง ๆ ตามฤดูกาลมาเป็นอาหารก็เป็นอีกหนึ่งความรู้ที่ผู้เขียนได้นำเสนอผ่านหลายเหตุการณ์ในเรื่อง ดังในตอนที่ตัวละครลูกจันเล่าว่า กบเป็นสัตว์ชนิดหนึ่งที่มนุษย์สามารถนำมาประกอบอาหารได้ โดยในฤดูฝนจะเป็นช่วงเวลาแห่งการส่องกบ (โหละกบ) ซึ่งอุปกรณ์สำคัญที่ขาดไม่ได้เลยในการส่องกบก็คือได้ ข้องใส่กบและไม้ตีกบ เมื่อจุดได้แล้วให้ใช้ถาดเก่า ๆ หรือแผ่นสังกะสีที่ตัดเป็นรูปวงกลมสวมได้ไว้ ซึ่งภาคใต้เรียกว่า “แฉง” เพื่อบังแสงได้ไวไม่ให้กบบมองเห็นคนส่องกบ ถ้ากบหนีลงน้ำไม่ทันก็จะถูกตีแล้วจับใส่ข้อง เมื่อได้กบมาเต็มข้องแล้วก็จะนำกบขังไปไว้ก่อน เพื่อนำมาประกอบอาหารอันโอชะในวันพรุ่งนี้ ดังความว่า

“มีดคาลงแล้ว พี่ชายกำลังเตรียมตัวจะไปโหละกบ (ส่องกบ) พี่แต่งตัว หมดทะเลแมง อุปกรณ์ที่ขาดไม่ได้คือได้ พี่จึนกับพี่จอมจุดได้แล้วใช้ถาดเก่าหรือ แผ่นสังกะสีที่ตัดเป็นวงกลมสวมได้ไว้ เรียกว่า “แฉง” เพื่อบังแสงได้ไม่ให้กบ มองเห็นคนโหละกบ อุปกรณ์อีกสองอย่างคือช่องใส่กบและไม่ตีกบ

หลายคนใจตรงกัน พอได้ยินเสียงกบร้อง ผนตกพรา ๆ ต่างออกไปโหละกบ มองไปในทุ่งนาจะเห็นแสงได้เป็นดวง ๆ ตรงโน้นบ้าง ตรงนี้บ้าง เต็มไปหมด

กบจำศีลมาตลอดหน้าแล้ง พอฝนตกก็ออกมาจากรูมาร้องหาคู่กันดังระงม กระโดดหยอ้ง ๆ เล่นน้ำฝนอย่างร่าเริง โดยไม่รู้ว่่าภักย์กำลังจะมาถึงตัว กบเจอแสง ใต้ของคนโหละกบ แต่มันมองไม่เห็นคนที่อยู่หลังแสงได้เพราะมีแฉงบังไว้ ถ้ากบหนี ลงน้ำไม่ทัน มันจะถูกตีแล้วจับใส่ช่อง พี่ออกไปโหละกบราวสองชั่วโมง ได้กบมาเต็มช่อง ตอนนั้นตึกมากแล้ว พี่จึงเอากบขังไว้ก่อน พรุ่งนี้ค่อยทำเป็นอาหารอันโอชะ”

(จรรยา ชูสุวรรณ, 2552, น. 54-55)

ความรู้เกี่ยวกับวิธีการยังชีพของคนไตในอดีตอีกประการหนึ่งที่จรรยา ชูสุวรรณ ได้นำมาสอดแทรกไว้ในบ้านชายทุ่งอย่างน่าสนใจคือ ความรู้ในด้านการประกอบอาหาร ทั้งคาวและหวาน โดยผู้เขียนมองว่า กลวิธีการประกอบอาหารให้อร่อยนั้นจะต้องใช้ ทั้งศาสตร์และศิลป์ กล่าวคือ ผู้ทำอาหารไม่เพียงแต่ต้องทราบส่วนประกอบหรือวัตถุดิบ ของรายการอาหารประเภทนั้น ๆ เท่านั้น แต่ต้องมีกลเม็ดเคล็ดลับในการปรุงด้วย เช่น รู้ว่าส่วนผสมใดควรใส่ก่อน-หลัง หรือใส่ในปริมาณเท่าไร เป็นต้น จึงจะทำให้อาหาร มีรสชาติที่อร่อย ผู้เขียนจึงได้นำเสนอความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารไว้ อย่างละเอียดลออ ผ่านพฤติกรรมของแม่และลูกจันเป็นสำคัญ ดังตอนที่ แม่ตอบคำถาม ของลูกจันเรื่องส่วนประกอบของแกงส้ม (แกงเหลือง) ว่ามีพริกขี้หนูแห้ง เกลือ และขมิ้น พร้อมทั้งบอกเคล็ดลับในการทำแกงส้มให้อร่อยว่า ถ้าจะแกงส้มมะละกอหรือฟักเขียว ให้เปรี้ยวพอเหมาะ จะต้องรอให้น้ำแกงเดือดก่อนแล้วจึงค่อยใส่มะละกอหรือฟักเขียวที่หั่น เป็นชิ้น ๆ ลงไป เมื่อชิ้นมะละกอหรือฟักเขียวเริ่มสุกแล้วจึงค่อยใส่น้ำมะขามเปียกหรือน้ำมะนาว เนื่องจากว่าถ้าใส่น้ำมะขามเปียกหรือน้ำมะนาวก่อน มะละกอหรือฟักเขียว จะไม่เปรี้ยว เช่นเดียวกับการต้มถั่วเขียว ถ้าใส่น้ำตาลก่อน ถั่วเขียวก็จะไม่เปรี้ยว นอกจากนี้ แม่ยังให้ความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับการคั้นมะนาวเพื่อให้ได้น้ำในปริมาณมากกว่า ต้องใช้ไม้ตีพริก ทุบเบา ๆ หรือใช้มือคลึงลูกมะนาวจนนิ่มแล้วนำไปล้างให้สะอาด จากนั้นจึงใช้มีดผ่า ลูกมะนาวออกเป็นสองซีกแล้วบีบโดยหมุนเปลือกมะนาวกับช้อนเขียวจะได้น้ำมะนาว มากกว่าใช้มือบีบเพียงอย่างเดียว รวมทั้งแม่ยังบอกวิธีการที่ทำให้น้ำมะนาวที่คั้นได้ไม่ขม โดยการใช้น้ำที่ติดไฟจนลูกแดงใส่ลงไปในน้ำมะนาวเนื่องจากตอนที่ทุบหรือคลึงลูกมะนาว น้ำมันจากเปลือกผิวจะซึมออกมา เวลาคั้นน้ำมันที่ผิวก็จะปนออกมาด้วย จึงอาจทำให้น้ำมะนาวมีรสขมได้ ซึ่งผู้เขียนได้บรรยายอย่างชัดเจน ดังความว่า

“เวลาแม่ทำกับข้าว ลูกจันจะคอยซักถามด้วยความสนใจ ...แม่แกงส้มใส่โหระมั่ง... แม่ตอบว่า ...ใส่ติปลีแห้ง (พริกขี้หนูแห้ง) ใส่เกลือ ใส่ขี้หมื่น (ขมิ้น)... เมื่อเห็นลูกสาวสนใจการทำกับข้าวกับปลา แม่ก็คอยสอนคอยบอก เช่น แกงส้มลวก (มะละกอ) หรือแกงขี้พริ้ว (พริกเขียว) พอน้ำแกงเดือดให้ใส่ลวกหรือขี้พริ้วก่อน รอให้สุก จึงใส่น้ำส้มขามเปียก (น้ำมะขามเปียก) หรือน้ำสัมนาว (น้ำมะนาว) ถ้าใส่ส้มก่อน ขี้พริ้วหรือลวกจะไม่เปื่อย คงเหมือนกับต้มถั่วเขียว ถ้าใส่น้ำตาลก่อน เคี้ยวทั้งวันถั่วก็ไม่เปื่อย เวลาแกงส้มกับสัมนาว แม่จะเก็บสัมนาวจากต้นข้างครัวมา ใช้สาทุกใบ ๑ หรือใช้มือคลึงจนนิ่มเพื่อให้ได้น้ำสัมนาวเยอะ ๑ เอาสัมนาวไปล้างน้ำแล้วผ่าเป็นสองซีก แล้วบีบหมุนเปลือกสัมนาวกับซอ้นเขียว จะได้เยอะกว่าใช้มือบีบเฉย ๑ ...คิบถ่านก้อนเล็ก ๑ ใส่สักสองก้อนตะลูก... เสียงแม่บอก ลูกจันใช้เหล็กคิบถ่านคิบถ่านก้อนแดง ๑ จากเตาใส่ลงในถ้วยน้ำสัมนาว พอถ่านถูกน้ำสัมนาว ก็มีเสียงดังซู่ ๑ ถ่านดับก็คิบออกทิ้งลูกจันถามแม่ว่า ...แม่ใส่ถ่านทำไม... แม่ตอบว่า ...จะได้ไม่ขม... เวลาทุบหรือคลึงสัมนาว น้ำมันจากผิวจะออกมา เมื่อคั้นน้ำสัมนาว น้ำมันจากผิวจะปนออกมาด้วย ทำให้มีรสขม ถ้าเอาถ่านใส่จะแก้ได้”

(จรรยา ชูสุวรรณ, 2552, น. 21-22)

หรือในตอนที่แม่สอนเคล็ดลับการแกงส้มหยวกกล้วยและแกงส้มทางบอนให้อร่อย ไม่เค็มจัดว่า จะต้องใส่กะปิในอัตราส่วนที่พอเหมาะ คือรู้ลักษณะของผักทั้งสองชนิดว่า ผักชนิดใดควรใส่มาก ผักชนิดใดควรใส่น้อย ถ้าเป็นแกงส้มหยวกกล้วยจะต้องใส่กะปิเพิ่มขึ้น เพราะหยวกจัด ไม่อู้น้ำ ใส่น้อยจะจัดเกลือ แต่ถ้าเป็นแกงส้มทางบอนจะต้องลดปริมาณกะปิลง เพราะทางบอนอู้น้ำแกงใส่กะปิมากจะเค็ม ไม่อร่อย ซึ่งเหตุการณ์ตอนนี้ผู้อ่านจะได้รับรู้ถึงเคล็ดลับการปรุงแกงส้มให้อร่อยได้เป็นอย่างดี

นอกจากนี้ ในตอนที่บรรยายขั้นตอนการนำกลับมาประกอบอาหารโดยการทอดและผัดหัวกะทิ ซึ่งเป็นการบรรยายการกระทำของพี่และแม่ผ่านการสังเกตของลูกจันว่า เมื่อพี่ชายนำกลับมาลวกหนึ่ง ผ่าท้องเอาวียะภายในทิ้ง (ขี้, ใส้) แล้วนำมาล้างน้ำให้สะอาด จากนั้นหน้าที่ในการนำมาประกอบอาหารก็จะเป็นของแม่ โดยปกติแม่จะนำกลับมาประกอบอาหารอยู่สองประเภทนั่นคือ ทอดกับผัดหัวกะทิ โดยการทอดนั้นแม่จะนำกลับมาประกอบอาหารแล้วมาทากับขมิ้นและเกลือที่ตำรวมกันจนละเอียดให้ทั่ว จนตัวกลายเป็นสีเหลืองทั้งด้านนอกและด้านใน จากนั้นนำไปทอดกับน้ำมันหมูจนกรอบแล้วยกลงจะได้กับทอดที่มีรสชาติหวานมันอร่อยและหอมกลิ่นขมิ้นชวนรับประทาน ส่วนการผัดหัวกะทิ แม่จะคั้นกะทิเอาแต่หัวแล้วนำไปเคี่ยวบนเตาพอแตกมันเล็กน้อย จากนั้นก็ทุบหอมแดง กระเทียม ขมิ้น ตะไคร้ใส่ลงไปในกระทะ ตามด้วยเกลือ น้ำปลา และน้ำตาลเล็กน้อย แล้วใส่น้ำมันที่หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๑ เตรียมไว้ลงไป ผัดจนกบในกระทะมีสีเหลืองของขมิ้น พอสุกแล้วยกลง ความว่า

“รุ่งเช้า พี่ชายจัดการกับกบเคราะห์ร้าย มันถูกจับหักขา ถลกหนังจนเห็นเนื้อขาวจั๊วะ ผ่าท้องเอาไส้ออก ล้างจนสะอาด แม่เอาขี้หมิ่นมาตำกับเกลือจนละเอียด แล้วทำให้ทั่วตัวกบจนเป็นสีเหลืองทั้งด้านนอก ด้านใน จากนั้นนำไปทอดกับน้ำมันหมูจนกรอบ ส่งกลิ่นหอมชวนชวนกิน เพราะเป็นน้องคนเล็ก ลูกจันจึงได้กินขาบที่มีเนื้อเป็นมัด ๆ เนื้อกบหวานอร่อย อร่อยอย่าบอกใคร ลูกจันแทะจนเหลือแต่กระดูกชิ้นเล็ก ๆ ถ้าไม่ทาขี้หมิ่นทอด แม่ก็จะผัดหัวกะทิแม่จะเคี้ยวหัวกะทิบนเตาพอแตกมันนิดหน่อย ทูบหัวหอม หัวเทียม ขี้หมิ่นใคร (ตะไคร้) ใส่ลงไป ตามด้วยเกลือ น้ำปลา น้ำตาลเล็กน้อย ใส่เนื้อกบที่หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ผัดพอสุก ผัดกบในกระทะจนมีสีเหลืองของขี้หมิ่นหอมน่ากิน แล้ววันนั้นลูกจันก็ได้กินข้าวกับผัดกบจนท้องกาง”

(จรรยา ชูสุวรรณ, 2552, น. 55)

ในส่วนของการทำของหวาน ลูกจันจะสังเกตวิธีการทำขนมหม้อแกง ขนมบ้าบิ่น และขนมหนุมานคลุกฝุ่น จากยายว่า การทำขนมหม้อแกง ยายจะนำไข่ขาวที่แยกออกจากไข่แดงเทลงไปผสมกับน้ำตาลทราย และหัวกะทิ แล้วใช้ไม้ตีไข่ ตีให้เข้ากัน จากนั้นจึงเทใส่ถาดอะลูมิเนียมสี่เหลี่ยม แล้วนำถาดไปวางบนก้อนเส้าที่เกลี่ยไฟไว้ข้างล่าง โดยใช้ไฟอ่อน ๆ จากนั้นใช้ฝาปิดถาดขนมด้านบน เมื่อขนมใกล้จะสุกก็ตักถาดที่มีไฟลุกแดงเกลี่ยใสบนฝาปิดเพื่อให้ขนมที่อยู่ด้านบนสุกอย่างทั่วถึง พอหน้าขนมมีสีน้ำตาลจึงยกลง ทิ้งไว้ให้เย็นแล้วจึงโรยหน้าขนมด้วยหอมเจียว ก็จะได้ขนมหม้อแกงกลิ่นหอมอบอวล รสหวานมันอร่อยหรือรับประทานคู่กับข้าวเหนียวก็ยิ่งอร่อย นอกจากนี้ ยังมีขนมอีกชนิดหนึ่งที่มีวิธีการทำเหมือนกับขนมหม้อแกง เพียงแต่มีส่วนผสมที่ต่างกัน คือ ขนมบ้าบิ่น โดยขนมบ้าบิ่นทำจากมันสำปะหลังและน้ำตาลทราย ซึ่งมีวิธีการทำ คือ นำมันสำปะหลังมาปอกเปลือกแล้วใส่ (ตรุน) มันไปบนเหล็กที่มีปุ่มแหลมเล็ก จนได้มันสำปะหลังเนื้อละเอียด ใส่น้ำตาลทราย แล้วนำมาคลุกเคล้าให้เข้ากัน จากนั้นจึงเทใส่ถาดสี่เหลี่ยมแล้วเกลี่ยให้เสมอกัน แล้วนำถาดไปวางบนก้อนเส้า ปิดฝาให้สนิท จากนั้นตักถาดวางบนฝา เพื่อให้ขนมสุกทั้งข้างบนและข้างล่าง ทิ้งไว้ให้เย็นแล้วจึงตัดเป็นชิ้น ๆ นอกจากขนมหม้อแกงและขนมบ้าบิ่นแล้วยังมีขนมอีกชนิดหนึ่งที่มีส่วนผสมเหมือนขนมบ้าบิ่นคือขนมหนุมานคลุกฝุ่น โดยมีวิธีการทำคือ นำมันสำปะหลังกับน้ำตาลทรายผสมให้เข้ากันแล้วเทใส่ในถาด จากนั้นนำไปนึ่งในลังจนสุก แล้วยกถาดขนมลง วางทิ้งไว้ให้เย็น จากนั้นจึงใช้มีดบางตัดเป็นชิ้นเล็ก ๆ แล้วนำไปคลุกด้วยมะพร้าวขูดที่ใส่เกลือเล็กน้อย เพื่อให้มีรสเค็มปะแล่ม จึงเรียกว่าขนมหนุมานคลุกฝุ่น อาจใส่สีผสมอาหาร (สีขาวและสีชมพู) ลงไปด้วยก็ได้ เพื่อเพิ่มความสวยงามให้ขนม น่ารับประทานยิ่งขึ้น ความว่า

“ไข่ขาวที่แยกออกจากไข่แดง ยายจะผสมน้ำตาลทรายและหัวกะทิลงไป แล้วตีให้เข้ากันด้วยไม้ตีไข่ เสร็จแล้วเทใส่ลงในถาดอะลูมิเนียมสี่เหลี่ยม นำถาดไปวางบนก้อนเส้าที่เกลี่ยไฟไว้ข้างล่าง โดยใช้ไฟอ่อน ๆ ใช้ฝาปิดถาดด้านบน

พอขนมใกล้สุกกั้ตักถ่านเกลี่ยบนฝา เพื่อให้ขนมสุกจากด้านบนด้วย พอหน้าขนมมีสีน้ำตาลจึงยกลง รอให้เย็นแล้วโรยหน้าขนมด้วยหอมเจียว จะได้ขนมหม้อแกงหอมฟุ้ง ขนมหม้อแกงของยายมีรสหวานมันอร่อย ลูกค้ากินขนมหม้อแกงกับข้าวเหนียว

ขนมอีกอย่างหนึ่งที่มีวิธีการทำเหมือนขนมหม้อแกงคือขนมบ้าบิ่น แต่มีส่วนผสมต่างกัน ขนมบ้าบิ่นทำด้วยมันสำปะหลังและน้ำตาลทราย เอามันสำปะหลังมาปอกเปลือกแล้วต้อน (ใส) มันบนเหล็กที่มีปุ่มแหลมเล็ก ๆ จนได้มันสำปะหลังเนื้อละเอียด ใส่น้ำตาลทราย คลุกเคล้าให้เข้ากันจนน้ำตาลทรายละลายดีแล้ว จึงเทใส่ถาดสี่เหลี่ยมเกลี่ยให้เสมอกัน นำถาดไปวางบนก้อนส้า แล้วใช้ฝ่าปิด ตักถ่านวางบนฝาให้ขนมสุกทั้งข้างบนข้างล่างเหมือนขนมหม้อแกง แต่ไม่ต้องโรยหน้าด้วยหอมเจียว รอให้เย็นแล้วตัดเป็นชิ้น ๆ

ขนมที่มีส่วนผสมเหมือนขนมบ้าบิ่นคือขนมหนุมานคลุกฝุ่น เมื่อผสมมันสำปะหลังกับน้ำตาลทราย ใส่ลงในถาดแล้วนำไปนึ่งในลังถึงให้สุก ยกถาดขนมลง รอให้เย็น แล้วใช้มีดบางตัดเป็นชิ้นเล็ก ๆ คลุกด้วยมะพร้าวขูดที่ใส่เกลือพอให้มีรสเค็มปะแล่ม ๆ จึงเรียกว่าขนมหนุมานคลุกฝุ่น ถ้าใส่สีด้วยก็จะได้ขนมสีขาวและชมพู สีสวยงามกิน เด็ก ๆ ชอบกินขนมหนุมานคลุกฝุ่นมาก

(จรรยา ชูสุวรรณ, 2552, น. 206-207)

จะเห็นว่า ผู้เขียนได้ถ่ายทอดความรู้ในด้านการประกอบอาหารทั้งคาวหวานไว้อย่างละเอียด โดยผ่านพฤติกรรมการแสดงออกของตัวละครเอก (ลูกจัน) สะท้อนให้เห็นว่า ผู้เขียนต้องการเน้นย้ำให้ผู้อ่านที่เป็นเด็กและเยาวชน ฝึกสังเกต และเรียนรู้ในเรื่องการประกอบอาหารไทยประเภทต่าง ๆ

จากตัวบทที่ยกมาแสดงในประเด็น 1) ความรู้เพื่อพัฒนาสติปัญญาข้างต้น แสดงให้เห็นถึงความรู้ในด้านต่าง ๆ ที่ผู้เขียนต้องการจะนำเสนอให้ผู้อ่านได้รับรู้ โดยเฉพาะผู้อ่านที่เป็นเด็กและเยาวชน เพื่อมุ่งหวังให้เกิดทักษะการเรียนรู้ เสริมสร้างสติปัญญาเป็นผู้ที่มีความรู้รอบและรอบรู้ รวมทั้งการเลือกรับปรับใช้อย่างชาญฉลาด อันจะนำไปสู่การประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างมีประสิทธิภาพ เด็กและเยาวชนก็จะเติบโตขึ้นเป็นบุคคลที่มีคุณภาพสามารถดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุข

2) ความรู้เพื่อพัฒนาบุคลิกภาพ

สารนิยายเรื่อง บ้านชายทุ่ง จะทำให้เยาวชนผู้อ่านได้มีโอกาสสัมผัสและเรียนรู้เกี่ยวกับบุคคลและเหตุการณ์ต่าง ๆ ตลอดจนปัญหา อุปสรรค ความใฝ่ฝัน และการใช้ชีวิตของตัวละครเอกนามลูกจัน ได้เรียนรู้ความทุกข์ ความสุข ความอดทน ความเศร้าโศกของลูกจันที่ต้องพลัดพรากจากอ้อมอกแม่มาอาศัยอยู่กับผู้อื่น (พี่สาว เพื่อนของพี่สาว ยายซึ่งเป็นน้องสาวของย่า) เพื่อเรียนหนังสือ เนื่องจากระยะทางระหว่างบ้านกับโรงเรียนไกลมาก ผนวกกับแม่ไม่มีทุนส่งเสียให้เรียน จึงต้องมาอาศัยผู้อื่นให้ส่งเสียแทน โดยลูกจัน

ต้องทำงานบ้าน เป็นการแลกเปลี่ยน ทำให้ผู้อ่านได้ซึมซับพฤติกรรมของลูกจันที่มุ่งมั่นในการศึกษา มีความใฝ่รู้ใฝ่เรียน และรู้จักพึ่งตนเองในด้านเศรษฐกิจเพื่อเป็นทุนในการศึกษาได้เป็นอย่างดี ภาพของลูกจันคือผู้ที่ต้องแบกรับภาระช่วยเหลือตนเอง ต้องเหน็ดเหนื่อยตั้งแต่เล็กจนเติบโตใหญ่ แต่ด้วยความขยัน มีมานะ อดทนและมีสัมมาคารวะก็ทำให้ลูกจันได้รับความรักและกำลังใจจากคนรอบข้าง ไม่ว่าจะเป็นครอบครัว ญาติพี่น้อง เพื่อน ครู และพระสงฆ์จนชีวิตประสบความสำเร็จในที่สุด ซึ่งบุคลิกภาพดังกล่าวของตัวละครจะช่วยให้ผู้อ่านเข้าใจ เห็นใจ ซาบซึ้งและมีอารมณ์ร่วมกับตัวละคร ได้เรียนรู้ที่จะมีอารมณ์ความรู้สึกและควบคุมอารมณ์ต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นไปพร้อม ๆ กันด้วย ซึ่งจะนำช่วยเสริมสร้างและปรับปรุงบุคลิกภาพของเยาวชนผู้อ่านได้เป็นอย่างดี

จรรยา ชูสุวรรณ ในฐานะผู้สร้างสรรค์งานเขียนสำหรับเด็กและเยาวชนได้เลือกสรรและคัดกรองสาระรายละเอียดเกี่ยวกับลักษณะบุคลิกภาพอันพึงประสงค์มานำเสนอผ่านตัวละครเอก (ลูกจัน) ได้อย่างเหมาะสมกลมกลืน โดยสร้างให้ตัวละครลูกจันเป็นเด็กที่มีบุคลิกภาพที่ดีพร้อม (อันเป็นผลมาจากความคิดและจิตใจที่ดี) ตั้งแต่ 1) มีความรับผิดชอบ 2) มีความใฝ่รู้ใฝ่เรียน 3) มีความมานะอดทน และ 4) มีความกตัญญูกตเวทีย เพื่อเป็นแบบอย่างที่ดีให้แก่ผู้อ่านที่เป็นเด็กและเยาวชนได้ซึมซับและนำไปปฏิบัติจริงในชีวิตประจำวัน ดังนี้

2.1) ความรับผิดชอบ

ความรับผิดชอบเป็นบุคลิกภาพพื้นฐานที่เด็กและเยาวชนควรปฏิบัติ ผู้เขียนจึงได้สร้างลักษณะนิสัยของลูกจันให้เป็นผู้ที่รู้หน้าที่และมีความรับผิดชอบ โดยแสดงผ่านพฤติกรรมการแสดงออกหลายเหตุการณ์ในเรื่อง เช่น ในตอนที่ลูกจันตื่นเช้ามานั่งคอยพระบิณฑบาตที่ห้วยบันไดบ้านเป็นประจำทุกเช้า เพื่อร้องบอกแม่ให้เตรียมพร้อมที่จะใส่บาตร ซึ่งเป็นภาระงานที่แม่ได้มอบหมายให้ทำตามกำลังความสามารถ อันแสดงให้เห็นถึงความตระหนักในหน้าที่รับผิดชอบที่ตนได้รับมอบหมายของลูกจันได้เป็นอย่างดี หรือในตอนที่ลูกจันมาอาศัยอยู่กับพี่สาวโดยทำงานบ้าน ตอบแทนที่พี่สาวสูญเสียในเรื่องของทุนการศึกษา ได้แก่ หุงข้าว ทำกับข้าว เช่น แกงกะทิ แกงส้ม ต้ม ผัด ทอด รวมทั้งขนมชนิดต่าง ๆ ซึ่งเป็นภาระหน้าที่ที่อยู่ในความรับผิดชอบของลูกจันหมดทุกอย่าง ตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ กรรมวิธีการปรุงไปจนถึงล้างถ้วยชามทั้งหมดเมื่อรับประทานเสร็จ ความว่า

“เด็กน้อยวัย 6 ขวบลืมหัดเดิน ข้างนอกยังไม่สว่างดี แต่เธอไม่อัยอึ้งอิดอด เพราะรู้หน้าที่ของตนเองดี หน้าที่ที่ได้รับมอบหมายจากแม่ ตั้งแต่จำความได้ หนูน้อยก็ออกไปนั่งเล่นที่นอกชาน ตรงห้วยบันไดบ้าน เพื่อทำหน้าที่สำคัญ ทอดสายตาออกไปไกลถึงท้องทุ่ง ขณะนั้น แสงเงินแสงทองเริ่มจับขอบฟ้า เป็นสีเรือเรืองล่อตา

เมื่อยามฟ้าแจ้ง หนูน้อยมองเห็นสีเหลือง ๆ สองจุดกำลังเคลื่อนไหวอยู่บน
คันทนา ใกล้เข้ามาเรื่อย ๆ

...พระมาแล้วแม่ พระมาแล้ว... หนูน้อยตะโกนลั่นบอกผู้เป็นแม่ซึ่งกำลัง
เตรียมสำหรับกับข้าวอยู่ในครัว

...ได้ยินแล้วลูก... เสียงแม่ตอบรับ

สักครู่แม่ก็ถือขันลงหินใบใหญ่บรรจุข้าวสวยมีควันฉุยหอมกรุ่นออกมา
แม่แต่งตัวเรียบร้อยตามสภาพ คือผ้าถุงลายไทยผืนเก่าแต่สะอาด และเสื้อเข้าเอว
สีขาว แม่ประคองขันข้าวเดินลงบันไดไปรอพระซึ่งเดินมาถึงพอดี”

(จรรยา ชูสุวรรณ, 2552, น. 15-16)

นอกจากนี้ ผู้เขียนยังได้บรรยายให้เห็นถึงภาระหน้าที่ที่ลูกจันต้องรับผิดชอบ
เมื่อมาอาศัยอยู่บ้านชายคลองของพี่สาวโดยผ่านมุมมองของลูกจันว่า แม่ลูกจันจะต้อง
แบกรับภาระหน้าที่ทางบ้านทั้งหุงข้าวต้มแกงสารพัด และยังต้องช่วยพี่ทำขนมขาย เพื่อเป็น
รายได้เลี้ยงครอบครัว แต่ลูกจันก็ไม่ละทิ้งความรับผิดชอบในหน้าที่ทางการศึกษา
โดยการตั้งใจศึกษาเล่าเรียนจนมีผลการเรียนดีเป็นอันดับหนึ่งในชั้นประถมศึกษาปีที่ 6
ความว่า

“ตอนนี้ลูกจันสอบผ่านชั้น ป.6 ด้วยคะแนนดีเป็นอันดับหนึ่ง ขึ้นมาเรียน
อยู่ชั้น ป.7 ซึ่งเป็นชั้นสูงสุดของระดับประถมศึกษาแล้ว ลูกจันโตขึ้นพร้อมกับ
ความรับผิดชอบที่มีมากขึ้น ทั้งความรับผิดชอบต่อตนเอง คือเรื่องการเรียน
และการดูแลตนเองในทุก ๆ เรื่อง ทั้งความรับผิดชอบภายในบ้าน คืองานบ้าน เช่น
หุงข้าว ทำกับข้าว และยังต้องช่วยพี่ทำขนมขายเพื่อเป็นรายได้เลี้ยงครอบครัว
อีกด้วย...”

(จรรยา ชูสุวรรณ, 2552, น. 188)

2.2) ความไม่รู้ไม่เรียน

บุคลิกภาพภายในอันพึงประสงค์อีกประการหนึ่งที่ผู้เขียนได้นำเสนอผ่านพฤติกรรม
ของตัวละครเอกนามลูกจันคือ ความไม่รู้ไม่เรียน ดังจะเห็นได้จากทุกครั้งที่แม่ทำกับข้าวลูก
จันมักจะเป็นลูกมือคอยช่วยแม่เตรียมส่วนประกอบในการทำอาหาร เพื่อเรียนรู้ส่วนผสม
ต่าง ๆ ในการประกอบอาหารโดยการปฏิบัติตามอย่างแม่นยำแท้จริง เช่น ช่วยหยิบวัสดุ
อุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้เพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบอาหาร ช่วยเด็ดยอดตำลึง
ยอดชะอม ยอดลำเพ็ง ยอดผักหวานเพื่อให้แม่แกงเลียง เด็ดยอดผักกูด ให้แม่ลวกห้วกะทิ
รับประทานกับน้ำพริก หรือลอกก้านบอนให้แม่แกงส้มปลากระบอก แม้กระทั่งวิ่งไปขอ
ใบส้มแป้นจากบ้านป่าพื้มาให้แม่ใส่แกงปลาตุ๋ก หรือเมื่อลูกจันโตพอจนยกหม้อ หุงข้าว
ไหวก็หุงข้าวและอุ่นกับข้าวไว้รอแม่กลับจากนา ต่อมาเมื่อเริ่มชุดมะพร้าวและตำเครื่องแกง
ได้ก็ทำไว้ให้แม่เพื่อเรียนรู้วิธีประกอบอาหาร รวมทั้งการวิ่งไปซื้อวัตถุดิบใช้ในการประกอบอาหาร

อาทิหอมแดง กระเทียม เกลือ น้ำปลา น้ำตาล เป็นต้น ต่าง ๆ เหล่านี้ ล้วนแสดงให้เห็นถึงความใฝ่รู้ใฝ่เรียนในเรื่องการทำอาหารของลูกจันได้เป็นอย่างดี ดังความว่า

“แม่จะละเอียดพิถีพิถันในการทำกับข้าว พอรู้ความ ลูกจันก็คอยเป็นลูกมือ แม่อยู่ในครัว คอยหยิบโน่นหยิบนี่ส่งให้แม่ เด็ดผักให้แม่แกงเลียง เช่น ยอดหมี (ตำลึง) ยอดอม (ชะอม) ยอดลำเพ็ง (คล้ายผักกูด มีใบเป็นคู่ ปลายใบแหลม ยอดอ่อนมีสีแดง) ยอดผักหวาน เด็ดยอดผักกูดให้แม่ลวกหั่วกะทิกับน้ำซุบ ลอกก้านบอนให้แม่แกงส้มปลากระบอก วึ่งไปเก็บใบส้มแป้นจากบ้านป่าพริ้ม ให้แม่ใส่แกงปลาตุก พอโตน้อยยกหม้อข้าวโหว่ ตีต๋นเป็นกั๋นข้าว อุ่นกับข้าวไว้ รอแม่เวลาแม่ไปนา ซึ่งเป็นสิ่งที่ลูกจันภาคภูมิใจมากที่ได้ช่วยแม่ แม่กลับจากนา ยังต้องมาหุงหาให้ลูก ๆ กินอีก

พอเริ่มชุดมะพร้าวได้ ลูกจันก็ช่วยแม่ชุดมะพร้าวกับเหล็กชุด (กระต่าย) ยกสากโหว่ก็ตำเครื่องแกงไว้ให้แม่...

วันไหนที่หอม กระเทียมหมด แม่ก็จะให้เงินลูกจันห้าสิบบาทหรือหนึ่งบาทพร้อมกับกำชับว่า ...กำเงินให้ดี ๆ หนาลูกหนา อย่าให้หล่น แล้วจำได้มาย หั่วหอมสีไหน... ลูกจันตอบเสียงดังฟังชัด ...หั่วหอมสีแดง หั่วเทียมสีขาว... ได้เงินแล้ว ลูกจันก็ออกวิ่งผ่านทุ่งนา วึ่งไปตามคันนาจนถึงทางรถยนต์ที่เชื่อมติดกับถนนใหญ่ ถ้าเป็นหน้าฝนถนนจะเป็นหลุมเป็นบ่อมีน้ำขังก็เดินลุยไปด้วยสองเท้าเล็ก ๆ ในใจท่องไว้ว่า หั่วหอมสีแดง หั่วเทียมสีขาว วึ่งผ่านสี่แยกไปทางทิศตะวันออก ไปถึงร้านสาวเล็กที่อยู่หน้าวัด ได้ของตามต้องการแล้วก็วิ่งกลับไปในทางเดิม รวมระยะทางไป-กลับประมาณ 2 กิโลเมตร

นอกจากวิ่งไปซื้อหอม เทียม เกลือ น้ำปลา น้ำตาล และอื่น ๆ แล้ว ยามที่แม่ไม่สบายและเมื่อยากินโกปี (กาแฟ) ลูกจันก็ต้องวิ่งไปซื้อที่ร้านบาวนวนหน้าวัด ซึ่งอยู่ติดกับร้านสาวเล็ก”

(จรรยา ชูสุวรรณ, 2552, น. 19-20)

การกระทำของลูกจันที่คอยเป็นผู้ช่วยแม่อยู่ในครัว ตั้งแต่เตรียมส่วนประกอบในการทำอาหาร หุงข้าว อุ่นกับข้าว ชุดมะพร้าว ตำเครื่องแกง แม้กระทั่งการไปซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหารให้แม่ ล้วนเป็นการเรียนรู้ที่เกิดจากการช่วยเหลือแม่ทำงาน ผ่านการปฏิบัติจริงด้วยตนเอง จนบ่มเพาะเป็นบุคลิกภาพของการใฝ่รู้ใฝ่เรียนของลูกจัน

จากเนื้อหาวรรณกรรมจะเห็นได้ว่า ลูกจันเป็นเด็กช่างสังเกตเวลาที่แม่ประกอบอาหาร และรู้จักจดจำและเรียนรู้ผ่านพฤติกรรมของแม่ว่า กลวิธีการประกอบอาหารให้อร่อยจะต้องใช้ทั้งศาสตร์และศิลป์ กล่าวคือ ผู้ทำอาหารไม่เพียงแต่ต้องทราบส่วนประกอบหรือวัตถุดิบของรายการอาหารประเภทนั้น ๆ เท่านั้น แต่ต้องมีกลเม็ดเคล็ดลับในการปรุงด้วย เช่น รู้ว่าส่วนผสมใดควรใส่ก่อน-หลัง หรือใส่ในปริมาณเท่าไร เป็นต้น จึงจะทำให้อาหารมีรสชาติที่อร่อย ดังตอนที่ลูกจันรู้จักตั้งคำถามกับแม่เพื่อเพิ่มพูนความรู้ให้แก่ตนเองเกี่ยวกับ

ส่วนประกอบของแกงส้ม (แกงเหลือง) ว่ามีวัตถุดิบชนิดใดบ้าง ซึ่งแม่ตอบว่ามี พริกชี้หนูแห้ง เกลือ และขมิ้น พร้อมทั้งบอกเคล็ดลับในการทำแกงส้มให้อร่อยว่า ถ้าจะแกงส้มมะละกอ หรือผักเขียวให้เปื่อยพอเหมาะ จะต้องรอให้น้ำแกงเดือดก่อนแล้วจึงค่อยใส่มะละกอหรือผักเขียวที่หั่นเป็นชิ้น ๆ ลงไป รอให้ชิ้นมะละกอหรือผักเขียวเริ่มสุกแล้วจึงค่อยใส่น้ำมะขามเปียกหรือน้ำมะนาว เนื่องจากถ้าใส่น้ำมะขามเปียกหรือน้ำมะนาวก่อนมะละกอหรือผักเขียวจะไม่เปื่อย เช่นเดียวกับการต้มถั่วเขียว ถ้าใส่น้ำตาลก่อน ถั่วเขียวก็จะไม่เปื่อย นอกจากนี้แม่ยังให้ความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับการคั้นมะนาวเพื่อให้ได้น้ำในปริมาณมากกว่า ต้องใช้ไม้ตีพริกทุบเบา ๆ หรือใช้มือคลึงลูกมะนาวจนนิ่มแล้วนำไปล้างให้สะอาด จากนั้นจึงใช้มีดผ่าลูกมะนาวออกเป็นสองซีกแล้วบีบโดยหมุนเปลือกมะนาวกับซอเขียวจะได้น้ำมะนาวมากกว่าใช้มือบีบเพียงอย่างเดียว รวมทั้งแม่ยังบอกวิธีการที่ทำให้น้ำมะนาวที่คั้นได้ไม่ขม โดยการใช้ถ่านที่ติดไฟจนลุกแดงใส่ลงไปน้ำมะนาว เนื่องจากตอนที่ทุบหรือคลึงลูกมะนาว น้ำมันจากเปลือกผิวจะซึมออกมา เวลาคั้นน้ำมันที่ผิวก็จะปนออกมาด้วยจึงอาจทำให้น้ำมะนาวมีรสขมได้ ซึ่งผู้เขียนได้บรรยายให้เห็นถึงพฤติกรรมของลูกจันทน์ที่รู้จักสังเกตกลิ่นเคี้ยวเคล็ดลับในการประกอบอาหารให้อร่อยอย่างชัดเจน

ด้วยความละเอียดพิถีพิถันโดยการใส่ใจในทุกรายละเอียด ทุกขั้นตอนของการประกอบอาหารที่ลูกจันทน์ได้เรียนรู้จากแม่ตั้งแต่จำความได้ ทำให้ลูกจันทน์ได้เรียนรู้และซึมซับความประณีตในเรื่องดังกล่าว จนสามารถนำมาปรับใช้เป็นเครื่องมือในการพึ่งพาตนเองด้านเศรษฐกิจได้ คือ การทำขนมขายเพื่อนำรายได้มาใช้จ่ายเป็นค่าใช้จ่ายในการศึกษาดังความตอนหนึ่งได้กล่าวไว้ว่า

“ลูกจันทน์อยากหาเงินใช้เองเพื่อเป็นค่าสมุดหนังสือหรืออุปกรณ์การเรียน แบ่งเบารภาระของแม่อีกทางหนึ่ง เพราะแม่ไม่มีรายได้อะไร ลูกจันทน์จึงหัดทำขนม โดยลงทุนร่วมกับลูกของพี่สาวซึ่งอายุมากกว่าลูกจันทน์สามปี ขนมที่ลงทุนทำกันและขายดิบขายดี คือ ทองม้วน”

(จรรยา ชูสุวรรณ , 2552, น. 171)

ผลพวงจากความใฝ่รู้ใฝ่เรียนที่ลูกจันทน์ได้เรียนรู้จากแม่ตั้งแต่วัยเยาว์ได้ถูกนำมาใช้ประโยชน์อย่างต่อเนื่องจนโต เช่นตอนที่ลูกจันทน์มาอาศัยอยู่บ้านพี่สาวเพื่อเรียนหนังสือแล้วต้องฝึกทำอาหารทั้ง ๆ ที่ไม่เคยทำมาก่อน เนื่องจากตอนที่ลูกจันทน์อยู่กับแม่ได้แค่คอยช่วยเหลือแม่เล็ก ๆ น้อย ๆ เท่านั้น ไม่เคยต้องลงมือทำด้วยตนเอง แต่ด้วยความที่เป็นคนช่างสังเกต รู้จักจดจำวิธีทำหรือเคล็ดลับต่าง ๆ ที่แม่เคยสอนหรือทำให้ดู ลูกจันทน์จึงสามารถเรียนรู้และนำมาปรับใช้จนประสบความสำเร็จในการทำอาหารในที่สุด

นอกเหนือไปจากความใฝ่รู้ใฝ่เรียนในเรื่องของการทำอาหารและความสนใจในสิ่งต่าง ๆ รอบตัวแล้ว ความใฝ่รู้ใฝ่เรียนที่สำคัญประการหนึ่งที่ผู้เขียนเห็นว่าเด็กและเยาวชนควรมี คือ ความใฝ่รู้ใฝ่เรียนทางด้านการศึกษา โดยได้นำเสนอผ่านพฤติกรรม

การแสดงออกของลูกจันเป็นสำคัญ ดังในตอนที่คุณเขียนบรรยายว่า ลูกจันให้ความสนใจในการเรียนมาก จนประสบความสำเร็จทางการเรียน ความว่า

“ลูกจันตั้งใจเรียนจึงสอบเลื่อนชั้นขึ้น ป.2 ได้...”

(จรรยา ชูสุวรรณ, 2552, น. 103)

“ลูกจันตั้งใจเรียนและชอบทุกวิชา โดยเฉพาะวาดเขียน...”

(จรรยา ชูสุวรรณ, 2552, น. 153)

“ลูกจันย้ายมาใหม่แต่เป็นเด็กเรียนดีและตั้งใจเรียนจึงสอบได้ที่ 1 ของห้อง”

(จรรยา ชูสุวรรณ, 2552, น. 201)

ผลตอบแทนของความป็นเด็กดี ตั้งใจเรียนและมีความสามารถทางการเรียน ลูกจันจึงได้รับโอกาสที่ดีตามมาเป็นจำนวนมาก เช่น ได้ไปสอบชิงทุนที่อำเภอ โดยมีครูประจำชั้นเป็นผู้ไปขออนุญาตแม่ของลูกจันเพื่อพาลูกจันไปสอบ หรือในตอนที่คุณให้ความช่วยเหลือเรื่องทุนการศึกษาแก่ลูกจัน โดยให้ลูกจันเขียนเรียงความส่งเข้าประกวดเพื่อรับรางวัลนักเรียนเรียนดีแต่ยากจน แล้วให้คำปรึกษาแนะนำในด้านการเขียน จนลูกจันได้รับรางวัล ซึ่งโอกาสต่าง ๆ ที่ลูกจันได้รับล้วนเป็นผลมาจากความใฝ่รู้ใฝ่เรียนทางการศึกษาของลูกจันทั้งสิ้น ความว่า

“ครูยังช่วยเหลือส่งเสริมให้ลูกจันเขียนเรียงความส่งประกวดเพื่อรับรางวัลนักเรียนเรียนดีแต่ยากจน ลูกจันเขียนเล่าประวัติของตนเองและความหวังในอนาคต โดยมีครูให้คำแนะนำแล้วส่งไปได้รับรางวัลเป็นแหวนทองคำ และเงินอีก 600 บาท ในตอนนั้นถือว่าเยอะมาก แม่เป็นคนไปรับรางวัลในเมือง แม่ดีใจมาก เก็บเงินนั้นไว้เป็นค่าเล่าเรียนของลูกจันอย่างเดียว”

(จรรยา ชูสุวรรณ, 2552, น. 215)

นอกจากการมีความใฝ่รู้ใฝ่เรียนจะสร้างโอกาสที่ดีให้แก่ลูกจันแล้ว ยังทำให้ลูกจันได้รับผลตอบแทนอันยิ่งใหญ่จนไม่อาจประเมินค่าได้นั้นคือ การประสบความสำเร็จในทางการศึกษาจนสอบเข้าบรรจุข้าราชการครูได้ สมดังที่ลูกจันตั้งใจและใฝ่ฝันไว้ที่สุด ดังความว่า

“ลูกจันอดทนทำงานและตั้งใจเรียนตลอดมา ไม่เคยขาดเรียนยกเว้นตอนที่ป่วยมาก...พอจบการศึกษา ลูกจันเดินทางเข้ากรุงเทพฯ เพื่อสอบเข้าเรียนในสถาบันฝึกหัดครูที่เก่าแก่ที่สุดของประเทศไทย คือวิทยาลัยครูสวนสุนันทา และศึกษาต่อจนจบมหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช ในที่สุดลูกจันก็ทำความใฝ่ฝันของตนเองได้สำเร็จ ได้เป็นครูสมความตั้งใจ”

(จรรยา ชูสุวรรณ, 2552, น. 223)

2.3) ความมานะอดทน

ความอดทนเป็นบุคลิกภาพภายในอีกประการหนึ่งที่ผู้เขียนเล็งเห็นว่าเป็นคุณสมบัติที่เด็กและเยาวชนพึงมี จึงได้นำเสนอคุณลักษณะในด้านนี้ผ่านพฤติกรรมการแสดงออกของตัวละครลูกจัน ดังในตอนที่ยุ้ยเขียนบรรยายให้เห็นถึงพฤติกรรมของลูกจันตอนที่มาอาศัยอยู่บ้านของพี่สาวว่า แม้ว่าลูกจันจะเหนื่อยจากภาระในการทำงานบ้านทุกอย่าง ทั้งเตรียมเครื่องแกง ตำเครื่องแกง ขูดมะพร้าว ปรงอาหารชนิดต่าง ๆ เช่น ต้ม ผัด ทอด ตลอดจนล้างถ้วยชาม ในขณะที่เดียวกันก็ต้องรับภาระในการดูแลตนเอง คือ ซักผ้ารีดผ้า และเรียนหนังสือไปด้วย แต่ลูกจันก็อดทนและตั้งใจเรียน จนเป็นเด็กเรียนดีสอบได้ที่หนึ่งทุกปี ดังความว่า

“ถึงแม้ลูกจันจะมาอยู่กับพี่สาวและต้องทำงานทุกอย่าง เช่น หุงข้าว ทำกับข้าว ให้คนกินทั้งบ้าน ซึ่งอยู่รวมกันเกือบสิบคน ต้องลงมือทำเองตั้งแต่เตรียมเครื่องแกง ตำเครื่องแกง ขูดมะพร้าว ทำแกง ต้ม ผัด ทอด ตลอดจนล้างถ้วยชาม แล้วยังต้องดูแลตัวเอง ซักผ้ารีดผ้าเอง และเรียนหนังสือไปด้วย ถึงจะเหนื่อยแค่ไหน แต่ลูกจันก็อดทนและตั้งใจเรียน เรียนดีจนสอบได้ที่หนึ่งทุกปี”

(จรรยา ชูสุวรรณ, 2552, น. 170)

นอกจากนี้ ผู้เขียนยังบรรยายว่า เมื่อลูกจันขึ้นชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 แล้ว ลูกจันต้องรับผิดชอบภาระงานต่าง ๆ มากขึ้น ทั้งหุงข้าวต้มแกงให้คนทั้งบ้านรับประทานทุกมื้อ ตลอดจนล้างถ้วยชาม และยังต้องช่วยพี่ทำขนมขายเพื่อเป็นรายได้เลี้ยงครอบครัวอีกด้วย ในขณะที่เดียวกันภาระด้านการเรียนลูกจันก็ไม่เคยละทิ้ง กลับมุ่งมั่นมานะจนเป็นเด็กเรียนดีสอบได้ที่หนึ่งทุกปี เมื่อสิ้นปีการศึกษาของชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ลูกจันก็ยังคงครองตำแหน่งเด็กที่มีผลการเรียนดีเป็นอันดับหนึ่งอยู่เช่นเคย แม้ว่าลูกจันต้องรับภาระเรื่องงานบ้านและต้องเรียนหนักขึ้น แต่ลูกจันก็ไม่เคยย่อท้อ อดทนต่อความยากลำบากทุกอย่าง เพื่อให้ได้เรียนหนังสือ เพื่ออนาคตที่ดีของตนเอง ความว่า

“ลูกจันขึ้น ป.6 แล้ว โตขึ้นอีกหน่อย ต้องรับผิดชอบงานต่าง ๆ มากขึ้น เรียนหนักขึ้น แต่ลูกจันก็ไม่เคยท้อ อดทนต่อความยากลำบากทุกอย่าง เพื่อให้ได้เรียนหนังสือ เพื่ออนาคตของตัวเอง”

(จรรยา ชูสุวรรณ, 2552, น. 171)

ด้วยความมานะทำให้ลูกจันสอบผ่านชั้น ป.6 ด้วยคะแนนดีเป็นอันดับหนึ่งจนขึ้นมาเรียนอยู่ชั้น ป.7 ซึ่งเป็นชั้นสูงสุดของระดับประถมศึกษาได้ ลูกจันโตขึ้นพร้อมกับความรับผิดชอบที่มีมากขึ้น ทั้งความรับผิดชอบต่อตนเอง คือ เรื่องการเรียนและการดูแลตนเองในทุก ๆ เรื่อง ทั้งความรับผิดชอบภายในบ้าน คือ งานบ้าน เช่น หุงข้าว ทำกับข้าว และยังต้องช่วยพี่ทำขนมขายเพื่อเป็นรายได้เลี้ยงครอบครัวอีก ถึงแม้ต้องรับภาระหนักเพียงใด แต่ลูกจันก็อดทนเพื่อให้ได้เรียนหนังสือ

นอกจากนี้ ผู้เขียนยังได้บรรยายให้เห็นถึงพฤติกรรมของลูกจันที่มีความขยันและความอดทนต่อการศึกษเล่าเรียนอย่างยิ่งยวดว่า ในยามนอน ลูกจันจะใช้หมอนลูกมะพร้าวหนุนแทนหมอนนิ่ม ๆ เพราะเกรงว่าหากนอนหนุนหมอนนุ่ม ๆ แสบสบายจะทำให้หลับเพลิน จนขี้เกียจลุกขึ้นมาอ่านหนังสือในตอนเช้า ดังความว่า

“ตอนนอน ลูกจันหนุนหมอนลูกมะพร้าวที่ยายใช้หนุนนอนเล่น แม่ถามว่าทำไมต้องหนุนลูกมะพร้าว ลูกจันตอบว่าหนุนหมอนนิ่ม ๆ จะทำให้หลับเพลินเกินไป ถ้าหนุนหมอนลูกมะพร้าวแข็ง ๆ เวลาตกหมอนจะได้รู้สึกตัว ลุกขึ้นมาอ่านหนังสือตอนเช้าได้”

(จรรยา ชูสุวรรณ, 2552, น. 219)

จากที่กล่าวมาทั้งหมด จะเห็นได้อย่างชัดเจนว่า กว่าลูกจันจะประสบความสำเร็จในชีวิตได้ ลูกจันต้องใช้ความขยันและความมานะอดทนอย่างยิ่งยวด ซึ่งหากผู้อ่านที่เป็นเด็กและเยาวชนอยากประสบความสำเร็จในชีวิตเช่นเดียวกับลูกจัน บุคลิกภาพต่าง ๆ เหล่านี้น่าจะเป็นแบบอย่างให้พวกเขาปฏิบัติตามได้เป็นอย่างดี

2.4) ความกตัญญูตเวที

ความกตัญญูตเวทีเป็นลักษณะของบุคลิกภาพที่ดีอีกประการหนึ่งที่ผู้เขียนได้นำเสนอไว้โดยผ่านลักษณะนิสัยของตัวละครลูกจันเป็นสำคัญ จะเห็นได้จากพฤติกรรมของลูกจันที่แสดงออกถึงความกตัญญูตเวทีที่มีต่อแม่ โดยการช่วยแบ่งเบาภาระของแม่ตามกำลังและความสามารถของตน เช่น การที่ลูกจันคอยช่วยแม่อยู่ในครัว หั่นผักหุงข้าว อุ่นกับข้าว ชูตะกั่ว ตำเครื่องแกง และช่วยไปซื้อส่วนผสมในการประกอบอาหารให้แม่ เพื่อช่วยแบ่งเบาภาระของแม่ หรือแม้กระทั่งการไปซื้อกาแฟให้แม่ในยามที่แม่ไม่สบายและอยากดื่มกาแฟมาก แสดงให้เห็นถึงความเป็นผู้กตัญญูตเวทีต่อบุพการีอย่างชัดเจน

นอกจากนี้ความกตัญญูตเวทีของลูกจันที่มีต่อแม่ยังสะท้อนผ่านความรู้สึกนึกคิดของลูกจันที่ตั้งใจจะเรียนให้สูง ๆ เพื่อตนจะได้มีอาชีพการงานที่ดี มีเงินทองมากพอจะเลี้ยงดูแม่ให้สุขสบายได้ ดังความว่า

“ถึงจะเหนื่อยแค่ไหน แต่ลูกจันก็อดทนและตั้งใจเรียน เรียนดีจนสอบได้ที่ 1 ทุกปี ลูกจันอยากเรียนหนังสือให้เก่ง ๆ เรียนให้สูง ๆ จบออกไปจะได้มีงานดี ๆ ทำได้เงินเดือนเยอะ ๆ จะได้เลี้ยงแม่ให้สุขสบาย ไม่ต้องลำบากเหมือนที่ผ่านมา ลูกจันสงสารแม่ที่เหนื่อยมานาน”

(จรรยา ชูสุวรรณ, 2552, น. 170)

จะเห็นว่า ลูกที่ดีต้องตระหนักถึงพระคุณของพ่อแม่ผู้ให้กำเนิดและรู้จักช่วยแบ่งเบาภาระของพ่อแม่บ้างตามกำลังความสามารถของตน ซึ่งเป็นการกระทำที่แสดงให้เห็นว่าบุคคลเหล่านั้นเป็นผู้ที่มีคุณธรรมสูงสุด นั่นคือ มีความกตัญญูตวกตเวทีต่อบุพการีนั่นเอง

ความกตัญญูตวกตเวทีเป็นสิ่งที่ดีงาม และเป็นคุณธรรมอย่างหนึ่งที่คนดีพึงยึดถือปฏิบัติต่อผู้มีพระคุณ แม้ว่าบุคคลเหล่านั้นจะล่วงลับไปแล้วก็ตาม ดังเช่นแม่ของลูกจันทิยังระลึกถึง (ความกตัญญู-รู้คุณคน) และสนองบุญคุณ (ความกตเวที-การแทนคุณ) ของบรรพบุรุษ โดยจะเห็นจากการยึดมั่นในประเพณีสารทเดือนสิบที่แม่หมั่นกระทำเป็นประจำทุกปี โดยแม่ได้กล่าวกับลูกจันทิว่าประเพณีสารทเดือนสิบ ซึ่งตรงกับวันแรม 1 ค่ำ เดือนสิบ เป็นพิธีรับบรรพบุรุษ ปู่ย่าตายาย และญาติพี่น้องผู้ล่วงลับไปแล้ว โดยเชื่อกันว่า ในทุก ๆ ปีพญายมจะปล่อยเปรตเหล่านี้ให้ขึ้นมาจากนรกได้เพียงแค่ 15 วัน คือวันแรม 1 ค่ำ ถึงแรม 15 ค่ำ เดือน 10 เพื่อมารับส่วนบุญที่ญาติพี่น้องทำส่งไปให้ เมื่อถึงวันและเวลาดังกล่าวลูกหลานที่ยังมีชีวิตอยู่จะต้องนำอาหารไปทำบุญที่วัด พระจะทำพิธีบังสุกุล ส่วนญาติก็กรวดน้ำเพื่ออุทิศส่วนกุศลไปให้บรรพบุรุษ หลังจากนั้นอีก 15 วัน ซึ่งตรงกับวันแรม 15 ค่ำ เดือน 10 บรรดาลูกหลานจะต้องทำพิธีส่งตายาย เพื่อให้ท่านกลับไปด้วยการจัดหมรับ (สำหรับ) ไปถวายพระที่วัดเพื่ออุทิศส่วนกุศลไปให้ ตา ยาย (บรรพบุรุษและญาติผู้ล่วงลับ) ดังความว่า

“แม่บอกว่า เราต้องนำอาหารไปทำบุญที่วัด เพราะเป็นพิธีรับบรรพบุรุษ ปู่ย่าตายาย ญาติพี่น้องผู้ล่วงลับไปแล้ว จะอยู่ที่ไหนก็แล้วแต่ เชื่อกันว่าปีหนึ่ง ๆ พญายมได้ปล่อยเปรตเหล่านี้ให้ขึ้นมาจากนรกได้เพียงแค่ 15 วัน คือวันแรม 1 ค่ำ ถึงแรม 15 ค่ำ เดือน 10 เพื่อมารับส่วนบุญที่ญาติพี่น้องทำส่งไปให้

วันรับตา ยาย แม่เตรียมข้าวปลาอาหารไปวัด และเตรียมขนมไหว้ตายายไปด้วย คนเฒ่าคนแก่มากันเต็ม เมื่อพระฉันข้าวเสร็จแล้ว ทุกคนต่างนำขนมไหว้ตา ยาย ใส่ถาดใส่โคม (กะละมัง) แล้วเขียนชื่อญาติพี่น้องที่ล่วงลับไปแล้วใส่ไว้ พระจะทำพิธีบังสุกุล ส่วนญาติก็กรวดน้ำเพื่ออุทิศส่วนกุศลไปให้ ตา ยาย หลังจากที่ได้มาเที่ยวเมืองมนุษย์เป็นเวลา 15 วันแล้ว ต้องกลับไป ลูกหลานที่ยังมีชีวิตอยู่ต้องทำพิธีส่งตายาย ในวันแรม 15 ค่ำ เดือน 10 ซึ่งเป็นวันครบรอบกำหนดกลับ

วันส่งตายาย แม่จะตื่นแต่เช้ามีดเพื่อทำกับข้าวกับปลาไปวัดครั้งใหญ่ แม่ต้องจัดหมรับ (สำหรับ) ไปไหว้ตายายด้วย แม่เอาขนมพอง ขนมบ้า ขนมดีซำ ขนมไข่ปลา ใส่กะละมังใบใหญ่จนพูนสูง แล้วเอาขนมลาปิดทับหลาย ๆ ชั้น ประดับประดาด้วยขนมสีสวย ๆ และผลไม้ต่าง ๆ เช่น ลางสาดเป็นช่อ ๆ มังคุดสุกสีม่วงสวยแล้วแม่ ฟัก ลูกจันทิ ก็อาบน้ำแต่งตัวด้วยชุดที่สวยงามที่สุด เตรียมตัวไปวัด...”

(จรรยา ชูสุวรรณ, 2552, น. 63-64)

จากการกระทำของแม่ในข้างต้น แสดงให้เห็นว่า แม่พยายามปลูกฝังให้ลูกจนตรึงหนักถึงคุณค่าและความสำคัญของประเพณีสารทเดือนสิบ เพราะแม่ต้องการบ่มเพาะให้ลูกจนมีความกตัญญูทวนเวียนต่อบรรพบุรุษ ซึ่งแม่ได้กระทำให้เห็นเป็นแบบอย่าง ประเพณีดังกล่าวจึงนับเป็นการแสดงความกตัญญูอย่างหนึ่งซึ่งคนได้ประพฤติปฏิบัติสืบทอดต่อกันมานับจากอดีตจนถึงปัจจุบัน

ผลการวิเคราะห์สารนิยายเรื่อง บ้านชายทุ่ง นำเสนอสารความรู้แก่เยาวชนด้วยกลวิธีการเขียนแบบบันทึคดี มี 2 ประการ ได้แก่ 1) ความรู้เพื่อพัฒนาสติปัญญา และ 2) ความรู้เพื่อพัฒนาบุคลิกภาพ มี 4 ด้าน คือ 2.1) มีความรับผิดชอบ 2.2) มีความใฝ่รู้ใฝ่เรียน 2.3) มีความมานะอดทน และ 2.4) มีความกตัญญูทวนเวียน แสดงให้เห็นว่า การอ่านวรรณกรรมที่สอดแทรกเนื้อหาด้านบุคลิกภาพอันพึงประสงค์ที่เด็กและเยาวชนควรปฏิบัติจะทำให้เด็กรู้จักตนเอง กล่าวคือ การได้อ่านเรื่องเกี่ยวกับชีวิตของตัวละคร ปัญหาและการแก้ไขปัญหาของตัวละคร จะทำให้ผู้อ่านโดยเฉพาะเด็กและเยาวชนได้รู้จักเปรียบเทียบกับตัวเองทั้งในแง่ของความคิด ความรู้สึก และการประพฤติปฏิบัติ อาจกล่าวได้ว่า การให้โอกาสเด็กได้สัมผัสกับวรรณกรรม โดยการอ่าน หรือการสนทนาระหว่างเด็กกับผู้ใหญ่ (ผู้ปกครอง) เกี่ยวกับตัวละคร เหตุการณ์และการกระทำต่าง ๆ ของตัวละครจะช่วยส่งเสริมบุคลิกภาพอันพึงประสงค์ให้แก่เด็กและเยาวชนได้ เพราะเด็กจะเรียนรู้และซึมซับพฤติกรรมและท่าทีต่าง ๆ ที่ดีงามของตัวละครไว้ (โดยเฉพาะอย่างยิ่งตัวละครเอก) หากพฤติกรรมใดไม่ดี ไม่เป็นที่พึงปรารถนาของผู้อื่น เด็กก็จะไม่ปฏิบัติ ซึ่งจะช่วยให้เด็กมีบุคลิกภาพที่ดีทั้งภายนอกและภายใน อันจะนำไปสู่การเข้าใจคนอื่น เข้าใจตนเอง นับถือตนเอง และรู้จักที่จะยอมรับและนับถือผู้อื่นในลำดับต่อไป

สรุป

สารนิยายสำหรับเยาวชนเรื่อง บ้านชายทุ่ง เป็นงานเขียนสารคดีแนวใหม่ ที่มุ่งเน้นนำเสนอเนื้อหาสาระความรู้ แต่นำกลวิธีทางวรรณกรรมมาใช้เพื่อเสนอสารความรู้ ตั้งแต่การเลือกใช้อุปกรณ์ประกอบเหมือนนวนิยาย ได้แก่ การวางโครงเรื่อง สร้างตัวละคร นำเสนอแนวคิดผ่านฉาก และบทสนทนาเหมือนเช่นบันเทิงคดี

ผลการศึกษา สารวรรณกรรมในสารนิยาย เรื่อง บ้านชายทุ่ง : การนำเสนอสารความรู้ด้วยกลวิธีทางวรรณกรรม พบว่า บ้านชายทุ่ง นำเสนอสารความรู้แก่เยาวชนด้วยกลวิธีการเขียนแบบบันทึคดี อยู่ 2 ประการ ได้แก่ 1) ความรู้เพื่อพัฒนาสติปัญญา และ 2) ความรู้เพื่อพัฒนาบุคลิกภาพ มี 4 ด้าน คือ 2.1) มีความรับผิดชอบ 2.2) มีความใฝ่รู้ใฝ่เรียน 2.3) มีความมานะอดทน และ 2.4) มีความกตัญญูทวนเวียน

จากตัวอย่างที่นำมาแสดงข้างต้น นอกจากจะแสดงให้เห็นถึงความรู้ รายละเอียดข้อเท็จจริงที่ผู้เขียนต้องการสอดแทรกไว้ให้ผู้อ่านได้รับทราบแล้ว จะสังเกตเห็นว่า ผู้เขียนมีวิธีการนำเสนออย่างมีวรรณศิลป์เช่นเดียวกับงานเขียนบันเทิงคดีโดยผ่านบทสนทนา

ของตัวละคร ผ่านฉาก ผ่านการบรรยายและพรรณนาความ จนก่อให้เกิดจินตภาพขึ้น ในความคิดของผู้อ่าน ขณะเดียวกันการสอดแทรกคุณธรรมจริยธรรมสำหรับเยาวชน โดยการสร้างตัวละครลูกจันเป็นตัวเดินเรื่อง ก็สามารถให้ภาพที่ชัดเจนของเด็กหญิงชนบท ที่มุ่งมั่น

ในการศึกษา มีความใฝ่รู้ใฝ่เรียน และรู้จักพึ่งตนเองในด้านเศรษฐกิจ เพื่อเป็นทุนในการศึกษาได้เป็นอย่างดี ภาพของลูกจัน คือผู้ที่ต้องแบกภาระ ช่วยพ่อแม่ทำงานทุกอย่าง ต้องเหน็ดเหนื่อยตั้งแต่เล็กจนโตใหญ่ แต่ด้วยความขยัน มีมานะ อดทนและมีสัมมาคารวะ ก็ทำให้ลูกจันได้รับความรักและกำลังใจจากคนรอบข้าง ไม่ว่าจะเป็นครอบครัว ญาติพี่น้อง เพื่อน ครู และพระสงฆ์จนชีวิตประสบความสำเร็จในที่สุด ดังปรากฏความในตอนหนึ่งว่า

“ลูกจันอดทนทำงานและตั้งใจเรียนตลอดมา ไม่เคยขาดเรียนยกเว้นตอนที่ป่วยมาก แม่ไม่มีเงินให้ค่าเล่าเรียนจนทางโรงเรียนต้องยกเว้นค่าเล่าเรียนให้ เพราะเป็นเด็กเรียนดี หนังสือเรียนก็ไม่ต้องซื้อ เพราะมีพระรูปหนึ่งซื้อท่านจิตเมตตาเอาหนังสือมาให้ลูกจันใช้เรียนต่อ เป็นหนังสือที่ท่านใช้เรียนจนจบ ม.ศ.3 แล้ว เมื่อไม่มีเงินซื้อสมุด ก็เอาสมุดเหลือใช้ของลูกพี่สาวมาเย็บเล่มใหม่ ถึงแม้จะลำบากขัดสน แต่ลูกจันก็ไม่เคยท้อถอย”

(จรรยา ชูสุวรรณ, 2552, น. 221)

ด้วยกลการประพันธ์ที่โดดเด่น ด้วยเนื้อหาที่เต็มไปด้วยสาระความรู้ ผนวกกับการสร้างตัวละครลูกจันให้เป็นตัวเดินเรื่อง เพื่อบอกเล่าประสบการณ์ชีวิตอย่างหลากหลายรอบด้าน และนำเสนอออกมาอย่างน่าสนใจตั้งแต่ต้นจนจบ วรรณกรรมเยาวชนเรื่องนี้จึงให้ทั้งเรื่องและอรรถรสแก่ผู้อ่าน โดยเฉพาะอย่างยิ่งคุณค่าในความเป็นสารคดีสำหรับเด็กและเยาวชน ทั้งคุณค่าในเชิงภาษา คุณค่าในแง่การมีส่วนพัฒนาความคิดและสติปัญญา คุณค่าในด้านการช่วยพัฒนาบุคลิกภาพ รวมไปถึงมีส่วนให้เกิดการพัฒนาการทางสังคมและอื่น ๆ นอกเหนือไปจากคุณค่าเชิงอารมณ์ คือ ความสนุกสนานเพลิดเพลิน เกิดอารมณ์สะท้อนใจ และรู้สึกเหมือนได้เดินทางอยู่ในยุคเดียวกันกับตัวละครตลอดเวลา สอดคล้องกับสมพร จารุณัฐ (2538, น. 5-8) ที่กล่าวว่า คุณค่าในความเป็นสารคดีสำหรับเด็กและเยาวชนคือ 1) ส่งเสริมความรู้ 2) ส่งเสริมสติปัญญา 3) สมเสริมเจตคติที่เหมาะสม 4) ส่งเสริมความเข้าใจ และ 5) ส่งเสริมการหาความรู้ด้วยตนเอง

การเป็นคนช่างสังเกต และเก็บซับภาพความทรงจำในอดีตไว้ด้วยความรู้สึกตระหนักในคุณค่า รวมทั้งการเลือกใช้กลวิธีการประพันธ์แบบสารนิยาย ที่มีความโดดเด่น และการสรุปลงด้วยภาษาง่าย ๆ แต่มีพลังทางสุนทรียะ ผนวกกับความพยายามของผู้เขียนที่ต้องการปลูกจิตสำนึกให้เยาวชนตระหนักและเห็นคุณค่าของวิถีชีวิตและวัฒนธรรมดั้งเดิม ไม่หลงยึดติดอยู่กับกระบวนการทางทุนนิยมและบริโภคนิยม เพื่อไม่ให้อนุชนรุ่นหลังหลงลืมรากเหง้าของบรรพชน “บ้านชายทุ่ง” ก็อาจนับเป็นแหล่งพลังทางปัญญาที่น่าจะช่วยเปิดโลกทัศน์อันกว้างไกลให้แก่เยาวชนได้อีกทางหนึ่ง

รายการอ้างอิง

- จรรยา ชูสุวรรณ. (2552). สารคดีสำหรับเยาวชนเรื่อง “บ้านชายทุ่ง”. กรุงเทพฯ: นานมีบุ๊คส์ทีน.
- จรรยวรรณ เทพศรีเมือง. (2560). เอกสารประกอบการสอนรายวิชาการวรรณกรรมไทยปัจจุบัน. อุตรธานี: คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรธานี.
- ธัญญา สังขพันธานนท์. (2548). การเขียนสารคดีภาคปฏิบัติ. มหาสารคาม: มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- ธีรภาพ โลหิตกุล. (2544). กว่าจะมาเป็นสารคดี (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: แพรวสำนักพิมพ์.
- ภิญโญ กองทอง. (2532). แนวทางการสอนการเขียนสารคดี. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย.
- สมพร จารุณัฏ. (2538). คู่มือการเขียนเรื่องบันเทิงคดีและสารคดีสำหรับเด็ก. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว.