



THAI A2 – HIGHER LEVEL – PAPER 1
THAÏ A2 – NIVEAU SUPÉRIEUR – ÉPREUVE 1
TAILANDÉS A2 – NIVEL SUPERIOR – PRUEBA 1

Monday 10 May 2004 (afternoon)
Lundi 10 mai 2004 (après-midi)
Lunes 10 de mayo de 2004 (tarde)

2 hours / 2 heures / 2 horas

INSTRUCTIONS TO CANDIDATES

- Do not open this examination paper until instructed to do so.
- Section A consists of two passages for comparative commentary.
- Section B consists of two passages for comparative commentary.
- Choose either Section A or Section B. Write one comparative commentary.

INSTRUCTIONS DESTINÉES AUX CANDIDATS

- N'ouvrez pas cette épreuve avant d'y être autorisé(e).
- La section A comporte deux passages à commenter.
- La section B comporte deux passages à commenter.
- Choisissez soit la section A, soit la section B. Écrivez un commentaire comparatif.

INSTRUCCIONES PARA LOS ALUMNOS

- No abra esta prueba hasta que se lo autoricen.
- En la Sección A hay dos fragmentos para comentar.
- En la Sección B hay dos fragmentos para comentar.
- Elija la Sección A o la Sección B. Escriba un comentario comparativo.

เลือกข้อ ก. หรือ ข. ข้อใดข้อหนึ่ง

ข้อ ก.

จงวิเคราะห์และเปรียบเทียบข้อเขียนสองบทต่อไปนี้

อภิปรายความเหมือนและความแตกต่างระหว่างข้อเขียนทั้งสองและแก่นของเรื่อง ในการ อภิปราย โปรดแสดงความคิดเห็นต่อกลวิธีการใช้ส่วนประกอบต่างๆ เช่น โครงสร้าง น้ำเสียง ภาพ และเครื่องมือทางการประพันธ์อื่นๆของผู้เขียน ในการสื่อสารให้บรรลุจุดประสงค์ ด้วย

1.(a) **ดูปลาโลมาโตคลื่นที่ยิบรอลตาร์**

รู้จักยิบรอลตาร์ไหมครับ ไม่ใช่ดารา ไม่ใช่หนังร้อง มันคือดินแดนทางตอนใต้สุดของสเปน แต่ไม่ยกใช้ ของสเปน เพราะถูกที่อังกฤษยึดครองมานาน จะอยู่กับด้วยดีหรือเปล่านั้นไม่รู้ รู้แต่ว่าพอมีการทำประชาพิจารณ์ออกมาให้ประชาชนเลือกว่าจะกลับไปเป็นของสเปนหรือจะอยู่กับอังกฤษต่อ ทายสิว่าเขาเลือกใคร ..อังกฤษจะ ชนะ มาด้วยคะแนนเสียง 12, 138 ต่อ 44 เสียง (ไม่ได้จำแม่นขนาดนั้นหรอก ลองเขามาอีกที)

5 เคียวนี้ยิบรอลตาร์มีรัฐธรรมนูญปกครองประชากรห้าหมื่นคนเรียบริย คนที่นี้ปนๆกันอยู่ระหว่างยิว สเปน อังกฤษ โมร็อกโก เขาเรียกตัวเองว่ายิบรอลตาเรียน พูดได้ทั้งภาษาสเปนและอังกฤษ บางทีก็พูดผสมกัน อย่างละครึ่ง เลยฟังไม่ค่อยรู้เรื่อง

10 ทริปนี้ผมเริ่มต้นที่คอสตา เดล โซล (Costa Del Sol) แล้วค่อยๆ ไล่มาทีละเมือง จนถึงลาลิเนีย (Lalinea) ที่เป็นรอยต่อติดกับยิบรอลตาร์ ความจริงจะนั่งเครื่องบินหรือลงเรือตรงมาจากสเปนเลยก็ได้ แต่ถ้าขึ้นรถเมล์ พอ ลงจากรถปุ๊บจะสามารถเดินข้ามพรมแดนที่เปิดตลอด 24 ชั่วโมงเข้าไปได้เลย ใช้เวลาเดินแค่ 5 นาทีกับโชว์ พาสปอร์ตนิดหน่อย ไม่ต้องเสียค่าใช้จ่าย

15 พอผ่านด่านตรวจคนเข้าเมือง คงเพราะพื้นที่เขาน้อย เลยต้องใช้ทุกตารางนิ้วอย่างประหยัด ผมจึงมี โอกาสได้เดินผ่านรันเวย์เครื่องบินเป็นครั้งแรกในชีวิต ตื่นเต้นตื่นเต้น จากนั้นต้องผ่านซุ้มประตูใหญ่ยักษ์เหมือน ประตูปราสาท (ที่คงจะเอาไว้กันข้าศึกในสมัยก่อน) พอพ้นประตูนั้นไป ไม่น่าเชื่อว่าจากที่เห็นเป็นสเปนอยู่เมื่อกี้ ทุกอย่างกลายเป็นอังกฤษหมด ไม่ว่าจะเป็นตำรวจใส่หมวกทรงสูง รถดับเพลิงเดกเกอร์หรือรถเมล์สองชั้นแบบ อังกฤษจ้า ทำเอาหลอนนึกว่าอยู่อิงแลนด์ซะอีก มัวแต่ตื่นเต้น ใกล้ค่ำแล้ว ดองหาที่พักก่อน เบดแอนด์เบรกฟาสต์ อยู่ไหน แพนซายแพนขวา เจอป้ายพอดี เดินเข้าไปถาม พี่ครับ คิดค่าที่พักหัวละเท่าไร พี่เขาตอบว่า 12 ปอนด์ โอ้โห..แพงจัง ที่สเปนยังไม่ขนาดนี้ บ่นไปอย่างนั้นแหละ แต่ก็พัก

20 รุ่งขึ้นมีโปรแกรมเด็ดที่ไม่ยอมพลาด คือไปดูปลาโลมาแหวกว่ายธาราที่ Dolphin Bay ปกติมิให้ดูกันทั้ง ปี โดยเฉพาะช่วงเดือนเมษายน ทัวร์ปลาโลมาจะขายดีจนต้องเพิ่มเป็นวันละสามรอบ จัดแจงซื้อตั๋ว 20 ปอนด์แล้ว ขึ้นเรือชื่อ Nautilus IV ที่ออกแบบเป็นพิเศษเพื่อการนี้โดยเฉพาะ ของเจ้าอื่นเป็นเรือประมงธรรมดา แต่เจ้านี้เรา

สามารถเดินลงไปดูวิวได้น้ำข้างล่างได้ เพราะเป็นห้องกระจก ยังไม่หมด เขาวิเคราะห์นิสัยปลาโลมาว่าชอบคลื่น
ประมาณไหน แล้วสร้างคลื่นชนิดนั้นไว้ตรงหัวเรือด้วย เรียกว่าใช้คลื่นเรียกปลานั้นแหละ ออกจากฝั่งไปไม่ถึง
ชั่วโมงก็ถึงจุดหมาย ได้ยินเสียงกัปตันประกาศ..วันนี้ไม่ชัวร์ว่าเราจะเจอปลาหรือเปล่านะครับ..ผมคิดในใจ เสีย
25 เงินไป 20 ปอนด์ ยังไงต้องเห็นให้ได้ หางๆก็ยั้งดี นั่งชมวิวมาเวลา ไม่นานก็รู้ว่ากัปตันแกอำ เพราะเริ่มเห็น
ปลาโลมา 3-4 ตัวมาเล่นคลื่น เลยโล่งใจว่า 20 ปอนด์ของผมคุ้มค่าแน่ๆ จากนั้นอีกแป๊บเดียวพี่ปลาเขามาจาก
ไหนไม่รู้เป็นร้อยๆ ตัวเต็มน้ำไปหมด เรียกเสียงกรี๊ดๆของคนแข่งกับเสียงกรี๊ดๆของปลาได้ตลอดเวลา เคยเห็น
ปลาโลมากินข้าวไหม มันจะช่วยกันทำมาหากินเป็นทีม ตัวที่ทำหน้าที่ไล่ล่าจะดื้อนเหยื่อมาให้พรรคพวกล้อม
เอาไว้ แล้วค่อยๆแถมกินกัน สังเกตได้ว่าตรงไหนที่กินบิโนโอบไป โอบมาแถมขอกินเศษๆ ตรงนั้นละ พี่เขากำลัง
30 ดินเนอร์กันอยู่ แต่ผมไม่ได้เห็นเองหรอกนะ เขาเล่าให้ฟังอีกที

ตัวไหนที่ว่างจากการกินอาหารก็จะมาว่ายโอบอวดโถมให้เราดูกันตรงหัวเรือ ไม่มีแบบกระโดดกลับ
หลังหรือเดาะบอลอย่างในหนังหรอกนะ ทำทางมันเชื่องดี แต่ถ้าจะให้ลงไปแถมคงขอตัว ยืนดูบนเรือก็เพลิน แต่
คนแย่งกันไปอยู่ตรงหัวเรือข้างล่างกันใหญ่ เพราะได้อารมณ์กว่า ส่วนผมหรือครับไม่ต้องห่วง ยึดที่นั่งหัวเรือ
ตลอดทริป (เด็กหรือคนแก่มาก็ไม่หวั่นไหว จะนั่งเสียอย่าง)

จาก คอลัมน์เกี่ยวกับเรย์ เขียนโดย เรย์ แมคโดนัลด์ ตีพิมพ์ในนิตยสารแพรว ปีที่ ๒๔ ฉบับที่ ๕๖๔ ๒๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๔๖

1.(b)

- | | | |
|--|---|--|
| <p>5</p> <p>10</p> <p>15</p> <p>20</p> <p>25</p> | <p>แล้วจะชวนนวลละอองตระกองอุ้ม
ไปเกาะที่อิเหนาชาวชวา
จมูกโค้งโง้งงุ้มทั้งหนุ่มสาว
ไม่เพริศพริ้งหญิงชายคล้ายคล้ายเงาะ
ไม่แง่อนอ่อนแอ้นแขนไม่อ่อน
รูปก็งามนามก็เพราะเสนาะนาม
เดิมของแขกแตกฝ่าฝรั่งไปตั้งตึก
เมื่อครั้งนั้นปันหียอุ้มวิยะดา
 ແມ້ນเหมือนหมายสายสุดใจไปด้วยพี่
ประคองเคียงเอียงเอกเขนกนอน
แล้วจะใช้ใบปากออกจากฝั่ง
เกิดในน้ำดำนิลตั้งศิลา
ชเลรอบขอบเขาเป็นเง่า
เห็นหุบห้องปล่องชลาฝูงนาคิน
ภูเขานั้นวันหนึ่งเล่นจิ้งรอบ
จะขึ้นชวนนวลละอองประคองเดิน
จริงนะจ๊ะจะเก็บทั้งกัลปิงหา
เบียดอ้แก่เลรอบขอบคีรีน
สะพรั่งต้นผลดอกออกไม่ขาด
จะค่อยเลียบเหยียบย่องประคองเคียง
จำปาตะอูงุ่นหอมกรุ่นกลิ่น
ด้วยเกาะนี้ที่ทำเลเทวดา
 แล้วจะใช้ใบไปคูเมืองสุหรัค
ตั้งตึกรามตามตลิ่งแขกหญิงชาย
พื้นม่วงดองทองซ้ายามะหวาด
ทำที่อยู่คูพิลึกล้วนตึกทิม
จะตามใจให้เพลินเจริญเนตร
ได้แย้มสรวลชวนใช้ใบลีลา</p> | <p>ให้ชมเพลินเนินมะงุมมะงาหรา
วงศ์อัญญาแหวน่าหัวเราะ
ไม่เหมือนกล่าวราวเรื่องหูเหืองเงาะ
ไม่มีเหมาะหาคจดไม่งดงาม
ไม่เหมือนสมรสเสมอภาษาสยาม
จะพาข้ามละเมาะเกาะมะละกา
แลพิลึกกรีกกรีนชายป็นผา
ชี้ชมสัตว์มัจฉาในสาคร
จะช่วยชี้ชมตลิ่งเหล่าสิงขร
ร้องละครอิเหนาเข้ามะละกา
ไปชมละเมาะเกาะวังกัลปิงหา
เหมือนรูกขาขึ้นส้างหว่างคีรีน
เวลาน้ำขึ้นกระเพื่อมถึงเง้อมหิน
ขึ้นมากินเกษนอนชะอ่อนเนิน
เป็นเขตขอบเทพเจ้าจอมเขาเงิน
เลียบเหลี่ยมเนินเพลินชมพนมนิล
เมื่อดมูกดาคลิ้นสาครกลางหาดหิน
ระรื่นกลิ่นไม้หอมมีพร้อมเพรียง
ศิลาลาดลดหลั่นชั้นเฉลียง
เป็นที่เลียงเพียงพี่ร่วมชีวา
ก้าแม่ฝืนสินธุดันบุหงา
แต่่นกาก็มิได้ไปใกล้กราย
ถ้าคลิ่นซัดซึ่งวนชลสาย
แต่้มผ้าลายกะลาตีพวกตีพิมพ์
ฉีกวิลาสลายถ้ายองเขียนทองจิ้ม
เรียบเรียงริมฝั่งสมุทรแลสุดดา
ชมประเภทพราหมณ์แขกแปลกภาษา
ไปมังก่าฝ่าหรั่งระวังตระเวณ</p> |
|--|---|--|

จาก รำพันพิลาป ในหนังสือ นิราศสุนทรภู่ ฉบับพิมพ์บริษัทธารปัญญา จำกัด พิมพ์ครั้งแรก พ.ศ. ๒๕๔๓
 หมายเหตุ รำพันพิลาป เป็นนิราศเรื่องหนึ่งของสุนทรภู่ กวีเอกของไทยผู้มีชีวิตอยู่ในสมัย รัชกาลที่ ๒ - ๔
 นิราศ คือคำประพันธ์ประเภทร้อยกรอง บรรยายความรักความคิดถึงของกวีที่มีต่อนางอันเป็นที่รักที่ตนต้องจากมา และใน
 ขณะเดียวกันก็บรรยายสภาพภูมิศาสตร์ ธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม และความเป็นอยู่ของผู้คนในดินแดนที่ได้พบเห็นระหว่างทาง

Blank page
Page vierge
Página en blanco

ข้อ ข.

จงวิเคราะห์และเปรียบเทียบข้อเขียนสองบทต่อไปนี้

อภิปรายความเหมือนและความแตกต่างระหว่างข้อเขียนทั้งสองและแก่นของเรื่อง ในการ อภิปราย โปรดแสดงความคิดเห็นต่อกลวิธีการใช้ส่วนประกอบต่างๆ เช่น โครงสร้าง น้ำเสียง ภาพ และเครื่องมือทางการประพันธ์อื่นๆของผู้เขียนในการสื่อสารให้บรรลุจุดประสงค์ ด้วย

2.(a)

ไข่พะโล้

เริ่มต้นก็ต้องมีไข่ และจะต้องเป็นไข่เป็ดเท่านั้น จะใช้ไข่ทำอาหารหรืออะไรที่ทำแล้วยังคงรูปไข่อยู่ จำไว้เลยนะครั้บว่าจะต้องใช้ไข่เป็ด ไม่ว่าจะเป็ดไข่ดาวหรือไข่ต้ม ทั้งนี้ขอให้ออกเว้นไข่ดาวที่กินในอเมริกาแบบเบรค- ฟาสต์ หรือไข่ลวก เกิดมาผมไม่เคยกินไข่เป็ดลวกเลย และไม่เคยทำไข่ดาวเป็นอาหารเข้าแบบที่กินกับหมูแฮม หรือไส้กรอกโดยใช้ไข่เป็ด

5 เพิ่งนึกขึ้นเดี๋ยวนี้เองว่าจะต้องลองดูสักที

ไข่พะโล้ต้องใช้ไข่เป็ดนะครั้บ มันจะอร่อยกว่าและคงรูปไข่มากกว่า เนื้อไข่จะมันและหนึบหยุ่นมากกว่า

แล้วก็ต้องมีหมูสามชั้น เพื่อนผมคนหนึ่งซึ่งมีรสนิยมนในการกินและทำอาหาร บอกยืนยันเลยทีเดียวน่าใน บรรดาเนื้อหมูส่วนต่างๆนั้น หมูสามชั้นอร่อยที่สุด ไม่ว่าจะเอาไปทำอะไรก็จะอร่อย

10 แน่นอน รวมทั้งการนำไปทำร่วมกับไข่พะโล้ที่กำลังจะบอกวิธีการให้ดังนี้ด้วย

ใช้หมูสามชั้นสักสามเส้น เลือกที่มีเนื้อแดงเยะๆหน่อย อาจจะนึกสงสัยว่าทำไมสามเส้น เส้นเดียวก่อน ได้ไหม เพื่อทำแล้วไม่อร่อย ไม่ครั้บ ไม่ สามเส้นเลย สูตรนี้รับรอง ไม่มีเค็ดขาดที่ทำแล้วจะไม่อร่อย ถึงจะไม่เคยทำ ไข่พะโล้เลยตั้งแต่เกิดมา แต่ทำตามที่ผมว่านี่แล้วก็อร่อย

เอาไข่ทำอาหารแล้วไม่อร่อยนี้ ผมว่าเอาหัวไปมุดหม้อตายดีกว่า

15 สามเส้นนะครั้บ หมูสามชั้นสามเส้น หั่นเป็นชิ้น ประมาณความกว้างเท่ากับความหนา หรือจะให้กว้างกว่านั้นหน่อยก็ได้ ใส่น้ำมัน ใส่น้ำมันหอย ใส่น้ำมันหอยสักสามสี่ช้อน ใส่น้ำมันหอยเยะๆเลย ใส่น้ำมันหอย เยอะๆเลย ใส่น้ำมันหอย เยอะๆเลย จากนั้นคลุกให้เข้ากัน เป็นการหมักอย่างหนึ่ง

ต้มไข่เป็ด ใช้ไข่สักสิบห้าฟอง ต้มไข่ให้สุก กะเอาไข่แดงสุกแล้วกิน ไม่ต้องเอาไข่แดงเป็นตานีตานอ ะไร ไข่สุกแล้วก็ปอกไข่

20 ต้มไข่ปอกไข่เตรียมไว้แล้ว ทีนี้ก็เอาหมูสามชั้นที่หมักผงพะโล้นั้น ไปผัดในกระทะ

การผัดก็ใส่น้ำมัน ใส่น้ำมันหอย เยอะๆได้ เจียวพอกระเทียมเหลืองหอมแล้วใส่หมู ที่หมักไว้ลงไป ผัดไปเรื่อยๆ เติมน้ำเมื่อผัดไปแล้วผัดมือเพราะหมูเริ่มแห้ง ผัดโดยเติมน้ำไปเรื่อยๆ จนหมูสุกดี กลิ่นมันหอมไปถึงปากชอยแล้วตอนนี้ ก็เติมน้ำเยะๆ น้ำที่เติมนี้อะไรเอาน้ำเมื่อนำมาใส่หม้อแล้ว ไข่ไข่ไปอีกสิบ ห้าฟองก็จะท่วมไข่พอดี

25 เติมน้ำตาลทรายสักสองสามช้อน

ชิม

ชิมปุ๊บมันก็อร่อยแล้วละครับ แต่รสมันอาจจะยังบาง เพราะฉะนั้นจะต้องเติมซีอิ๊วดำ ซีอิ๊วขาวและ น้ำตาลอีกถ้าหากว่าจำเป็น เพื่อที่จะให้รสมันเข้มข้น ระวังอย่าเติมซีอิ๊วดำมาก ซีอิ๊วขาวนั้นเติมหนักๆได้ แก่เติมให้ เติมน้ำตาล รสจะออกเค็มอมหวาน หรือหวานอมเค็มแล้วแต่ชอบแบบไหน

30

ถึงไหนแล้ว อ้อ หมูยังอยู่ในกระทะ

ก็ตัดหมูที่ผัดไว้ใส่น้ำปรุงรสแล้วนั้นลงในหม้อ ใส่ไข่ต้มที่ปอกแล้วลงไป ปิดฝาเคี้ยวไฟอ่อนไปเรื่อยๆ ตักข้าว โมงหรือสองชั้ว โมงให้หนังหมูนุ่ม น้ำพะโล้ก็จะซึมเข้าไปในเนื้อไข่ จากนั้นก็เป็นอันเสร็จพิธี กินได้แล้วและ รับรองว่าอร่อย ก็ให้ค้างหม้อไว้ อย่างนั้นไม่ต้องเก็บเข้าตู้เย็น รุ่งขึ้นหรือเมื่อไรจะกินก็เปิดไฟอ่อนอุ่น กินไป ได้เรื่อยๆ

จาก หนังสือ วาณิชเข้าครัว เขียนโดย วาณิช จรุงกิจอนันต์ สำนักพิมพ์มติชน พิมพ์ครั้งแรก ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๔๔

2.(b)

พะแนงปลาแซลมอนพุดพริกไทยอ่อน เครื่องปรุง (สำหรับ 1 ที่)

เนื้อปลาแซลมอน	220	กรัม
หัวกะทิ	4	ช้อนโต๊ะ
พริกแกงพะแนง	1/2	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	1/2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปีบ	1	ช้อนชา
ใบมะกรูดซอย	1	ใบ
พริกไทยอ่อน	15-20	เม็ด
พริกชี้ฟ้าแดงซอย	1	เม็ด

วิธีทำ

ควรเตรียมแกงพะแนงก่อนโดยเคี้ยวกะทิ
ไม่ต้องแตกมัน ใส่พริกแกง น้ำตาลปีบ
น้ำปลา ใบมะกรูดซอย และพริกไทยอ่อน
ลงไป รสชาติของแกงจะออกหวานๆเค็มๆ
น้ำปลาแซลมอนทอดด้วยไฟอ่อนๆให้ได้สี
ส้มสวย จัดใส่จานแล้วราดด้วยแกงพะแนง
ตกแต่งด้วยหัวกะทิ ใบมะกรูดซอย และ
พริกชี้ฟ้าแดง

โรตีสายทอสเปิดอย่าง เครื่องปรุง (สำหรับ 1 ที่)

โรตีสายทอส		
พริกแกงเผ็ด	50	กรัม
กะทิ	150	ซีซี
น้ำปลาดี	1	ช้อนชา
น้ำตาลปีบ	2	ช้อนชา
ใบมะกรูด	4-5	ใบ
มะเขือเทศสีดา (หั่นกลาง)	3	ผล
สับปะรด (หั่นเป็นชิ้นเล็ก)	40	กรัม
เบ็ดอย่าง (หั่นพอดีคำ)	80	กรัม

พริกชี้ฟ้า (หั่นฝาน)

ใบโหระพา

วิธีทำ

เตรียมเครื่องแกงเผ็ดไว้ก่อน เคี้ยวกะทิ
ไม่ต้องแตกมัน ใส่พริกแกงเผ็ด น้ำตาลปีบ
น้ำปลา ใบมะกรูด หลังปรุงได้รสตามชอบ
แล้วจึงใส่มะเขือเทศสีดา สับปะรด และ
เบ็ดอย่าง ตักแกงเผ็ดใส่ถ้วย แต่งหน้าด้วย
พริกชี้ฟ้ากับใบโหระพา นำโรตีสายทอสที่ยัง
ไม่กรอบมาหั่นเป็นชิ้นพอดีคำ นำลงทอด
อีกครั้งให้กรอบก่อนนำไปใส่จานเสิร์ฟ

จากคอลัมน์ โรแมนติกสองเรา เขียนโดย เอกรินทร์ อยู่สุขสมบูรณ์
ตีพิมพ์ในนิตยสาร แอล ไทยแลนด์ ฉบับที่ ๘๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๔๕