



# แผนการจัดการเรียนรู้ เรื่องมหัศจรรย์ครกตำข้าว ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น



ศูนย์การเรียนรู้ชุมชนชาวไทยภูเขา “แม่ฟ้าหลวง” บ้านมะโอโคะ  
หมู่ 12 ตำบลแม่จัน อำเภออุ้มผาง จังหวัดตาก

ศูนย์ศึกษานอกกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภออุ้มผาง  
สำนักงาน กศน. จังหวัดตาก

# แผนการจัดการเรียนรู้

สาระการเรียนรู้ ทักษะการเรียนรู้,ความรู้พื้นฐาน,ทักษะการดำเนินชีวิต,การพัฒนาสังคม  
หน่วยการเรียนรู้ วิธีชีวิตชนเผ่ากะเหรี่ยง เวลา 7 ชั่วโมง  
เรื่อง มหัศจรรย์ครกตำข้าว ชั้น มัธยมศึกษาตอนต้น

---

## สาระที่ 1 ทักษะการเรียนรู้

### มาตรฐานที่ 1.2 การใช้แหล่งเรียนรู้

- ความหมาย ความสำคัญของการใช้แหล่งเรียนรู้ประเภทต่างๆ
- ศึกษาเรียนรู้การใช้อินเทอร์เน็ต การเข้าถึงข้อมูลสารสนเทศ

## สาระที่ 2 ความรู้พื้นฐาน

### มาตรฐานที่ 2.1 มีความรู้ความเข้าใจและทักษะพื้นฐานเกี่ยวกับภาษาและการสื่อสาร

### มาตรฐานที่ 2.2 มีความรู้ความเข้าใจและทักษะพื้นฐานเกี่ยวกับคณิตศาสตร์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

## สาระที่ 3 ทักษะการดำเนินชีวิต

### มาตรฐานที่ 4.2 สุขศึกษาและพลศึกษา

- พัฒนาการของร่างกายทั้งโครงสร้างภายในและอวัยวะต่างๆ

## สาระที่ 4 การพัฒนาสังคม

### มาตรฐานที่ 5.1 สังคมศึกษา

- ภูมิศาสตร์กายภาพ ประเทศต่างๆในทวีปเอเชีย

## มาตรฐานการเรียนรู้

### การใช้แหล่งเรียนรู้ในชุมชน/เทคนิคการใช้ห้องสมุดประชาชน

- สามารถเลือกใช้ภาษาในการนำเสนอตามรูปแบบของงานเขียน
- สามารถใช้แผนภาพความคิดจัดลำดับความคิดเพื่อพัฒนางานเขียน

### บันทึกไว้ได้ประโยชน์

- สามารถเลือกใช้ภาษาในการนำเสนอตามรูปแบบของงานเขียนประเภทต่างๆได้อย่างสร้างสรรค์

### คณิตศาสตร์

- มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับจำนวนและการดำเนินการ เศษส่วนและทศนิยม เลขยกกำลัง อัตราส่วน สัดส่วน และร้อยละ การวัด ปริมาตร และพื้นที่ผิว คู่อันดับและกราฟ ความสัมพันธ์ระหว่างรูปเรขาคณิตสองมิติและเรขาคณิตสามมิติ สถิติและความน่าจะเป็น

### ร่างกายของเรา

- รู้เข้าใจมีคุณธรรมจริยธรรม เจตคติที่ดี มีทักษะในการดูแล และสร้างเสริมการมีพฤติกรรมสุขภาพที่ดี ปฏิบัติจนเป็นกิจนิสัย หลีกเลี่ยงพฤติกรรมเสี่ยงต่อสุขภาพ ตลอดจนส่งเสริมสุขภาพพลานามัยและสภาพแวดล้อมที่ดีในชุมชน

### อาเซียนศึกษา

- มีความรู้ความเข้าใจ ตระหนักเกี่ยวกับภูมิศาสตร์ ประวัติศาสตร์ เศรษฐศาสตร์ การเมืองการปกครอง ในทวีปเอเชีย และนำมาปรับใช้ในการดำเนินชีวิต เพื่อความมั่นคงของชาติ

## สาระสำคัญ

ครก กระเบื้องตำข้าว (ฉ่อโหม) มีความสำคัญต่อการดำรงชีวิตของชาวกะเหรี่ยงเป็นอย่างยิ่ง เพราะเป็น เครื่องทุ่นแรงในการแปรรูปข้าวเปลือกให้เป็นข้าวสาร เพื่อนำมาใช้ในการหุงสำหรับบริโภคในชีวิตประจำวัน สำหรับ ชุมชนชาวกะเหรี่ยงดั้งเดิมแล้ว ครกกระเบื้องจึงเปรียบได้กับโรงสีข้าวในสังคมสมัยใหม่นั้นเอง

ดังนั้นเราจึงนำครกกระเบื้องมาใช้ในการจัดการเรียนรู้ สามารถบูรณาการได้กับวิชาคณิตศาสตร์ เช่น เศษส่วนและทศนิยม อัตราส่วน สัดส่วน และร้อยละ การวัด ปริมาตร และพื้นที่ผิว ระหว่างรูปเรขาคณิตสองมิติและ เรขาคณิตสามมิติ สถิติและความน่าจะเป็น วิชาเทคนิคการใช้ห้องสมุดประชาชน วิชาแหล่งเรียนรู้ในชุมชน วิชา บันทึกลงไว้ได้ประโยชน์ เช่น การเลือกใช้ภาษาในการนำเสนอตามรูปแบบของงานเขียนประเภทต่างๆ วิชาร่างกายของ เรา เช่น การดูแล และสร้างเสริมการมีพฤติกรรมสุขภาพที่ดี และวิชาอาเซียนศึกษา เช่น ภูมิศาสตร์ ประวัติศาสตร์ เศรษฐศาสตร์ การเมืองการปกครองในทวีปเอเชีย

## ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง

### วิชาคณิตศาสตร์

- สามารถคิดคำนวณและแก้ปัญหาโจทย์ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน
- มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับจำนวน ปริมาตรพื้นที่ผิว สัดส่วน ร้อยละ รูปทรงเรขาคณิต สถิติ

### วิชาเทคนิคการใช้ห้องสมุดประชาชน

- มีทักษะการค้นคว้าจากสื่ออำนวยความสะดวกทั้งสื่อเทคโนโลยีและสื่ออื่นๆ เพื่อการเข้าถึงข้อมูลและ ปฏิบัติได้จริง
- สามารถนำเสนอข้อมูลจากการค้นคว้าได้

### วิชาแหล่งเรียนรู้ในชุมชน

- มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับแหล่งเรียนรู้ในชุมชน/ใกล้ตัว ความสำคัญ และประโยชน์ที่ได้รับ
- สำรวจแหล่งเรียนรู้ในชุมชน/ใกล้ตัวให้มากที่สุด เขียนคำอธิบาย บทบาทหน้าที่และการให้บริการ ตลอดจน กฎ กติกา เงื่อนไขแต่ละแหล่งเรียนรู้

### วิชาบันทึกไว้ได้ประโยชน์

- สามารถเขียนบันทึกประจำวันได้
- สามารถบันทึกส่วนตัวได้
- สามารถบันทึกเหตุการณ์ประทับใจได้
- สามารถเขียนบันทึกอัตชีวประวัติได้

### วิชาร่างกายของเรา

- อธิบายความสัมพันธ์ของระบบต่างๆของร่างกายได้

### วิชา อาเซียนศึกษา

- บอกความหมายและความสำคัญของอาเซียนและกฎบัตรของอาเซียน

## สาระการเรียนรู้

### วิชา คณิตศาสตร์

- อัตราส่วนและร้อยละ
- การวัด การชั่ง การตวง
- สถิติ
- ความน่าจะเป็น

### เทคนิคการใช้ห้องสมุดประชาชน

- สื่ออำนวยความสะดวกในการค้นคว้า เพื่อเข้าถึงความรู้จากสื่อประเภทต่างๆ ทั้งการค้นคว้าโดยใช้คอมพิวเตอร์
- การใช้เทคโนโลยีในการค้นหาข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
- การบันทึกความรู้
- การนำเสนอข้อมูลในรูปแบบการรายงานและรูปแบบอื่นๆ

### วิชาแหล่งเรียนรู้ในชุมชน

- ความหมาย ความสำคัญ และประโยชน์ของแหล่งเรียนรู้
- ประเภทของแหล่งเรียนรู้ในชุมชน และแหล่งเรียนรู้ใกล้ตัว
- การให้บริการกลุ่มข้อมูลท้องถิ่น

### บันทึกไว้ได้ประโยชน์

การเขียนบันทึกแบบมีแบบแผน

### ร่างกายของเรา

- ความสัมพันธ์ของระบบต่างๆในร่างกาย

### วิชาอาเซียนศึกษา

- ความหมาย ความสำคัญของประชาคมอาเซียนและกฎบัตรอาเซียน

## กระบวนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้

### ขั้นนำ

1. ครู สนทนา และแลกเปลี่ยนประสบการณ์เรียนรู้กับผู้เรียน(นักศึกษา ม.ต้น) จำนวน 4 คนและนักเรียน ชั้น ป.4 - ป.6 จำนวน 16 คน เกี่ยวกับวิถีชีวิตของชนเผ่ากะเหรี่ยง เรื่องครกกระเดื่อง
2. ครูตั้งคำถามเพื่อหาคำตอบ โดยใช้คำถาม .....บ้านใครมีครกกระเดื่องตำข้าวบ้าง ปัจจุบันบ้านใครใช้ครกกระเดื่องตำข้าว นอกจากบ้านนักเรียน นักศึกษาแล้วมีใครรู้บ้างว่าในหมู่บ้านของเรามีใครใช้ครกกระเดื่องตำข้าวอีก

### ขั้นสอน

1. ครูแบ่งกลุ่ม นักศึกษา จำนวน 4 คน นักเรียนชั้น ป.4-ป.6 จำนวน 16 คน รวม 20 คน โดยแบ่งออกเป็นกลุ่มๆละ 5 คน จำนวน 3 กลุ่ม กลุ่มละ 6 คน จำนวน 1 กลุ่ม เพื่อออกไปดูครกกระเดื่องในชุมชนและสัมภาษณ์ผู้รู้ภูมิปัญญา โดยมอบหมายไปงานให้ทุกกลุ่มจดบันทึกความเป็นมาของครกตำข้าว ส่วนประกอบของครกตำข้าว
2. ครู พานักเรียนแต่ละกลุ่ม เข้าห้องเรียน สอบถามนักเรียนแต่ละกลุ่มว่าบ้านของใครใช้ครกตำข้าวบ้าง
3. ครูให้นักเรียนแต่ละกลุ่มบอกวิธี/ขั้นตอนการตำข้าวด้วยครกกระเดื่อง
4. ครูอธิบายเกี่ยวกับครกกระเดื่องเพิ่มเติม

5. ครูตั้งคำถามว่า คำว่าครกกระต๋องภาษากะเหรี่ยงเขาเรียกว่า.....ภาษาพม่าเรียกครกตำข้าวว่า..... ภาษาไทยเรียกครกตำข้าวว่า.....
6. ครูให้นักเรียนแต่ละกลุ่มวาดภาพครกกระต๋องใส่กระดาษ A4 แล้วนำเสนอหน้าชั้นเรียนเป็นกลุ่ม
7. ครูวาดภาพครกตำข้าวให้นักเรียนดู แล้วให้ผู้เรียนเติมส่วนประกอบของครกให้สมบูรณ์แล้วส่งครู
8. ครูให้นักเรียนเข้าห้องสมุดหาความรู้เพิ่มเติมเรื่องครกตำข้าว

### ขั้นสรุป

1. ครูอธิบายเพิ่มเติมเรื่องครกตำข้าวในอดีตและปัจจุบันให้นักเรียนฟัง
2. ให้นักเรียนแต่ละกลุ่มนำเสนอผลงานของตนเองหน้าชั้นเรียน

### สื่อ/อุปกรณ์การเรียนรู้

1. ครกตำข้าว
2. เชิงร่อน
3. กระตัง
4. เครื่องชั่ง
5. ใบงาน
6. ใบความรู้

### การวัดและประเมินผล

ชิ้นงาน หรือ ภาระงาน  
ใบงาน

### วิธีการวัดผล

1. สังเกตพฤติกรรมทางการเรียนการสอน
2. ตรวจใบงาน

### เครื่องมือวัด

1. ใบงาน
2. แบบสังเกตพฤติกรรมทางการเรียนการสอน

## บันทึกหลังสอน

### ผลการวัดกระบวนการเรียนรู้

1. ผู้เรียนมีความสนใจจากเรื่องที่ครูสอนเพราะได้เรียนรู้และได้ทดลองและปฏิบัติจริง
2. ผู้เรียนแต่ละกลุ่มเห็นความสำคัญของครกตำข้าว
3. ผู้เรียนแต่ละกลุ่มมีความกล้าในการนำเสนอผลงานการวาดภาพครกตำข้าวหน้าชั้นเรียน
4. ผู้เรียนมีความสุขสนุกสนานในการทำกิจกรรมจากใบงาน/จากการได้ค้นคว้าเพิ่มเติมของข้อมูล

### ด้านสื่อ

- หาง่ายและเพียงพอ

### ปัญหาอุปสรรค

- ช่วงการจัดการกระบวนการเรียนรู้ผู้เรียนที่ไม่เคยเห็นครกตำข้าวก็ไม่สามารถทำกิจกรรมจากใบงานได้ (ส่วนประกอบของครกตำข้าว)

### ข้อเสนอแนะ/แนวทางแก้ไข

- ทุกขั้นตอนของการจัดการกระบวนการเรียนรู้ครูจะต้องพูดซ้ำๆและย้ำเพื่อให้ผู้เรียนแต่ละกลุ่มเข้าใจ

ลงชื่อ.....ครู กศน./ผู้สอน

(นายทรงวุฒิ แก้วสูงสิงขร)

ตำแหน่ง ครูอาสาสมัครฯ ศศช.บ้านมะโอโคะ

ลงชื่อ.....ครูนิเทศก์

(นางวชิรญาณ์ นิลวรรณ )

ตำแหน่ง..ครูนิเทศก์กลุ่มบ้านคอโซทะ

ความคิดเห็นของผู้บริหาร

.....  
.....

ลงชื่อ.....

( นางสาววิชชุดา ศรีกรินทร์ )

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภออุ้มผาง

การประเมินภาพรวมทักษะการฟัง พูด อ่าน เขียน ของนักศึกษา  
กิจกรรม มหิศจรรย์ครกตำข้าว  
วันที่..18 ธันวาคม 2556

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	เกณฑ์การให้คะแนน			
		ดีเยี่ยม 4	ดี 3	พอใช้ 2	ปรับปรุง 1
1	เด็กชายสรพงษ์ -			✓	
2	เด็กชายอลงกต ธนบุญศรี			✓	
3	เด็กชายคมกริช ตระเวนพनावลัย			✓	
4	นายจอบลัใจ ตระเวนพनावลัย			✓	

**ลักษณะสำคัญ**

1. สอดคล้องกับเนื้อหาการเรียนรู้
2. ลำดับเนื้อหาการเรียนรู้ชัดเจน
3. เรื่องน่าสนใจ
4. มีจินตนาการ

**เกณฑ์การประเมิน**

- คะแนน 1 – 1.75      อยู่ในระดับ ต้องปรับปรุง  
 คะแนน 1.76 – 2.51      อยู่ในระดับ พอใช้  
 คะแนน 2.52 – 3.27      อยู่ในระดับ ดี  
 คะแนน 3.28 – 4.00      อยู่ในระดับ ดีเยี่ยม

ลงชื่อ ..... ผู้ประเมิน

(นายทรงวุฒิ แก้วสูงสิงขร)

ครูอาสาสมัคร กศน.บ้านมะโอโคะ

การประเมินภาพรวมความสามารถในการคิดเชิงสร้างสรรค์ของนักศึกษา  
กิจกรรม มหิศจรรยาครกตำข้าว  
วันที่..18 ธันวาคม 2556

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	เกณฑ์การให้คะแนน			
		ดีเยี่ยม 4	ดี 3	พอใช้ 2	ปรับปรุง 1
1	เด็กชายสรพงษ์ -			✓	
2	เด็กชายอลงกต ธนบุญศรี			✓	
3	เด็กชายคมกริช ตระเวนพนาวัลย์			✓	
4	นายจอบเลิศเจ ตระเวนพนาวัลย์			✓	

**เกณฑ์การประเมิน**

- คะแนน 1 - 1.75 อยู่ในระดับ ต้องปรับปรุง
- คะแนน 1.76 - 2.51 อยู่ในระดับ พอใช้
- คะแนน 2.52 - 3.27 อยู่ในระดับ ดี
- คะแนน 3.28 - 4.00 อยู่ในระดับ ดีเยี่ยม

ลงชื่อ ..... ผู้ประเมิน

(นายทรงวุฒิ แก้วสูงสิงขร)

ครูอาสาสมัคร กศน.บ้านมะโอโคะ



แบบสังเกตพฤติกรรมทางการเรียนการสอน  
 ชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2556  
 วันที่ ...18.....เดือน .....ธันวาคม..... พ.ศ...2556.....

เลขที่	ชื่อ - สกุลของ ผู้รับการประเมิน	ความเพียร พยายาม	การเตรียม อุปกรณ์	ความ ตั้งใจ	ความ ร่วมมือ	ความ กระตือรือร้น	รวม
		2	2	2	2	2	
1	เด็กชายสรพงษ์ -	1	2	2	2	1	8
2	เด็กชายอลงกต ธนบุญศรี	1	1	2	2	1	7
3	เด็กชายคมกริช ตระเวนพनावัลย์	1	1	1	1	1	5
4	นายจอบเลิศใจ ตระเวนพनावัลย์	1	1	1	1	1	5

ระดับพฤติกรรมทางการเรียนการสอน ระดับดีให้คะแนน 2 , ระดับพอใช้ ให้คะแนน 1 , และควรปรับปรุงให้ 0

เกณฑ์การประเมินพฤติกรรมทางการเรียนของนักเรียนรายบุคคล

คะแนน	9 -10	คะแนน	ดีเยี่ยม
คะแนน	7 - 8	คะแนน	ดี
คะแนน	5 - 6	คะแนน	พอใช้
คะแนน	0 - 4	คะแนน	ควรปรับปรุง

ลงชื่อ ..... ผู้ประเมิน

(นายทรงวุฒิ แก้วสูงสิงขร)

ครูอาสาสมัคร กศน.บ้านมะโอโคะ

แบบประเมิน ใงาน  
 ชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2556  
 วันที่ .....18...เดือน .....ธันวาคม..... พ.ศ...2556.....

เลขที่	ชื่อ - สกุลของ ผู้รับการประเมิน	ความ สะอาด เรียบร้อย	ความถูกต้อง	ความเข้าใจ	การตรงต่อ เวลา	ความคิด สร้างสรรค์	รวม
		2	2	2	2	2	
1	เด็กชายสรพงษ์ -	2	1	1	2	1	7
2	เด็กชายอลงกต ธนบุญศรี	1	1	1	2	1	6
3	เด็กชายคมกริช ตระเวนพนาวัลย์	1	1	1	1	1	5
4	นายจอบุญใจ ตระเวนพนาวัลย์	1	1	1	1	1	5

คุณภาพผลงาน ระดับดีให้คะแนน 2 , ระดับพอใช้ ให้คะแนน 1 , และควรปรับปรุงให้ 0

เกณฑ์การประเมิน ใงาน

คะแนน	9 -10	คะแนน	ดีเยี่ยม
คะแนน	7 - 8	คะแนน	ดี
คะแนน	5 - 6	คะแนน	พอใช้
คะแนน	0 - 4	คะแนน	ควรปรับปรุง

ลงชื่อ ..... ผู้ประเมิน

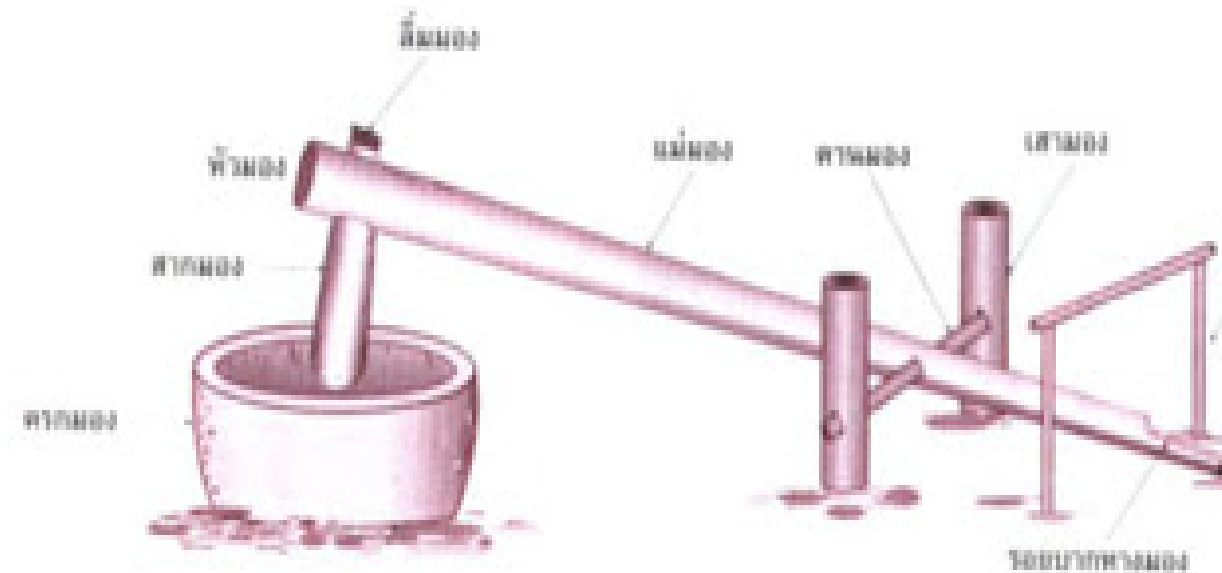
(นายทรงวุฒิ แก้วสูงสิงขร)  
 ครูอาสาสมัคร กศน.บ้านมะโอโคะ

## สรุปการจัดกิจกรรมการเรียนรู้

### ความสำคัญ

ครก กระเดื่องตำข้าว (ฉ่องโหมม) มีความสำคัญต่อการดำรงชีวิตของชาวกะเหรี่ยงเป็นอย่างมาก เพราะเป็นเครื่องทุ่นแรงในการแปรรูปข้าวเปลือกให้เป็นข้าวสาร เพื่อนำมาใช้ในการหุงสำหรับบริโภคในชีวิตประจำวัน สำหรับชุมชนชาวกะเหรี่ยงดั้งเดิมแล้ว ครกกระเดื่องจึงเปรียบได้กับโรงสีข้าวในสังคมสมัยใหม่นั้นเอง

### ส่วนประกอบของครกตำข้าว



1. ครกมอง เป็นท่อนใหญ่ และต้องเป็นไม้เนื้อแข็ง มีความยาวประมาณ 80 – 90 เซนติเมตร เส้นผ่าศูนย์กลาง 50 – 60 เซนติเมตร
2. สากมอง ก็ต้องทำด้วยไม้เนื้อแข็ง มีความยาวประมาณ 60 – 70 เซนติเมตร
3. แม่มองทำด้วยไม้เนื้อแข็ง เหนียว ทนทาน แม่มองมี 2 ส่วน คือ ส่วนหัว และ ส่วนท้ายมีความยาว 3 เมตร ถึง 5 เมตร
4. เสามองทำด้วยไม้เนื้อแข็ง เพื่อค้ำจุนไม่ให้แม่มองคลาดเคลื่อน
5. แขนเป็นการรับน้ำหนักของแม่มอง แขนนี้ทำจากแกนไม้
6. หลักจับ ทำจากไม้ไผ่ ใช้สำหรับจับพุง เด็กที่มีแรงไม่พอ ต้องดึงเพื่อให้ทุ่มน้ำหนักแล้วครกจะยกขึ้น
7. ขาเหยียบทำจากไม้ ใช้สำหรับเหยียบตำข้าว

## วิธีการตำข้าว

1. เทข้าวเปลือก 1 กิโลกรัม ลงในครกตำข้าว ใช้เวลาตำประมาณ 15 – 20 นาที แล้วแต่ปริมาณข้าวเปลือกที่ตำ การตำขั้นตอนนี้เรียกว่าการมูม/ตำแหลกเปลือก
2. ตักข้าวที่ตำแหลกแล้วมาใส่เชิงร่อน แล้วร่อน(ส่วนที่ได้จากการร่อนเรียกว่า รำ) ร่อนเสร็จใส่กระด้งแล้วฟัด ( ส่วนที่ได้จากการฟัดเรียกว่า แกลบ
3. ข้าวที่ฟัดแล้วใส่ครกตำต่อ การตำขั้นตอนนี้จะตำมูมอย่างตำมูมเล็กน้อย เรียกว่า ตำตาดู
4. ตักข้าวออกใส่เชิงร่อน ร่อนให้เรียบร้อย แล้วก็ฟัด เมื่อฟัดเสร็จแล้ว เก็บข้าวเปลือกที่ยังเหลือออกให้หมด เมื่อเก็บหมดแล้วถือว่าเสร็จสิ้นการตำข้าว
5. นำข้าวสาร แกลบ รำมาชั่งแล้วคำนวณ จะได้ดังนี้
  - ข้าวสาร 650 กรัม คิดเป็นร้อยละ 65
  - รำ 300 กรัม คิดเป็นร้อยละ 30
  - แกลบ 50 กรัม คิดเป็นร้อยละ 5

## ใบความรู้ เรื่อง มหัตศจรรย์ครกตำข้าว

### ครกกระเดื่อง ครกมอง(โรงสีข้าวสมัยโบราณ)

ก่อนที่จะมีโรงสีข้าวนั้น ครกกระเดื่องเป็นเครื่องมือ สำคัญในการแปรรูปข้าวเปลือกให้เป็นข้าวสารโดยวิธีการตำข้าว วิธีการตำข้าวแบบเดิมของชาวอีสานนั้นเป็นการกระเทาะแยกเอาเปลือกหุ้มจากเมล็ดข้าว เริ่มแรกใช้วิธีการทุบข้าว ต่อมาได้ทำครกตำข้าวขึ้นสองรูปแบบคือครกซ้อมมือหรือครกกระเดื่องหรือครกมองมีรายละเอียดดังนี้  
ครกมือ เป็นครกตำข้าวที่ใช้มือจับสากตำข้าวเปลือก

### ส่วนประกอบของครกมือมีดังนี้

1. ตัวครก เป็นท่อนไม้ขนาดใหญ่ ที่มีความยาวประมาณ 80-90 เซนติเมตรมีเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ50-60 เซนติเมตรเจาะตรงกลางเป็นร่องลึกโดยใช้ขวานฟันเอาแกลบใส่เป็นเชื้อและจุดไฟเผาส่วนกลางของท่อนไม้ เผาเป็นโพรงให้มีขนาดลึกตามต้องการ ชัดภายในให้เกลี้ยงเกลาตัวครกมีสองขนาด คือครกขนาดใหญ่ และครกขนาดเล็กทำด้วยไม้เนื้อแข็ง
2. สาก ทำด้วยไม้เนื้อแข็ง มีความยาวขนาดสองเมตร มีลักษณะปลายทั้งสองข้างโค้งมน หัวสากทูนใหญ่ ปลายสากมนเรียวยาวเล็ก ตรงกลางลำตัวสากคอดกลมกลิ้งพอดีกับมือก่าอย่างหลวม ปลายสากมีไว้ตำข้าวตำ หัวสากมีไว้ตำข้าวซ้อม ผู้ตำข้าวซ้อมมือนี้ ตำกันเป็นกลุ่มครั้งละ 2-3 คน ผู้ตำข้าวส่วนใหญ่อยู่ในวัยทำงาน

### วิธีตำข้าวมีลำดับดังนี้

1. นำข้าวที่จะตำไปผึ่งแดดหนึ่งวันเพื่อให้ข้าวแห้งจะบุงเปลือกง่ายขึ้น
2. นำข้าวมาเทลงในครกจำนวนพอเหมาะ ใช้คนตำสองสามคนมีจังหวะการตำที่ไม่พร้อมกัน
3. ใช้เวลาในการตำข้าวนาน จนกว่าจะเหลือข้าวเปลือกจำนวนน้อยที่ปนอยู่ในข้าวสาร แล้วเก็บกากออก

### ข้อดีของการตำข้าวด้วยครกมือคือ

เลือกสถานที่และเคลื่อนย้ายที่ทำได้ตามต้องการเพราะครกมือไม่ได้ฝังลงในดิน นอกจากนี้ครกมือใช้คนตำจำนวนน้อย ประมาณ 2-3 คน ข้อเสียของครกมือคือใช้เวลาการตำนานออกแรงมาก ทำให้เหนื่อยเร็วและได้ ข้าวจำนวนน้อย การตำข้าวด้วยครกมือนิยมมากเขตอีสานใต้ แถบจังหวัดสุรินทร์และบุรีรัมย์ปัจจุบันมีผู้นำสากมาเป็นอุปกรณ์ประกอบการละเล่นพื้นเมืองเรียกว่าเรือนอันเร ซึ่งมีลักษณะคล้ายกับรำลาวกระทบไม้  
ครกกระเดื่องหรือครกมอง ครกกระเดื่อง เป็นเครื่องใช้ที่มีแทบทุกครัวเรือนโดยชาวบ้านนิยมทำไว้ข้างยุ้งข้าวเพื่อความสะดวก โดยมุงหลังคายื่นออกมากันแดดกันฝนเรียกว่า เท็บมองหรือเพิงมอง ถ้าบ้านใต้ถุนสูงจะตั้งครกไว้ใต้ถุนบ้าน  
ครกกระเดื่อง เป็นครกตำข้าวที่มีพัฒนาการสูงกว่าครกมือคือทูนแรงมากกว่า ตำข้าวได้ปริมาณมากและเร็วกว่าการตำด้วยครกมือ

### ส่วนประกอบของครกกระเดื่องได้แก่

1. ตัวครก ทำด้วยไม้เนื้อแข็ง นิยมใช้ไม้สะแบงไม้แคน ไม้จิก ไม้แดง ซึ่งเป็นไม้เนื้อดี ทนทานต่อการฝังดิน ตัวครกทำจากท่อนไม้กลมยาวพอประมาณ มีเส้นผ่าศูนย์กลาง 1.5 เมตร เจาะเป็นร่องลึกตรงกลางเหมือนครกทั่ว ๆ ไป โดยใช้ขวานฟันตรงกลาง เอาแกลบใส่เป็นเชื้อและจุดไฟเผา ถ้ายังไม่ลึกพอก็ใช้ขวานฟันและเผาต่อจนได้หลุมครกลึกตามต้องการ ชัดภายในให้เรียบร้อยและสวยงาม เหนือจากกันครกถึงส่วนล่าง

สุดของไม้ประมาณหนึ่งศอก ฝังลงในดินให้แน่น

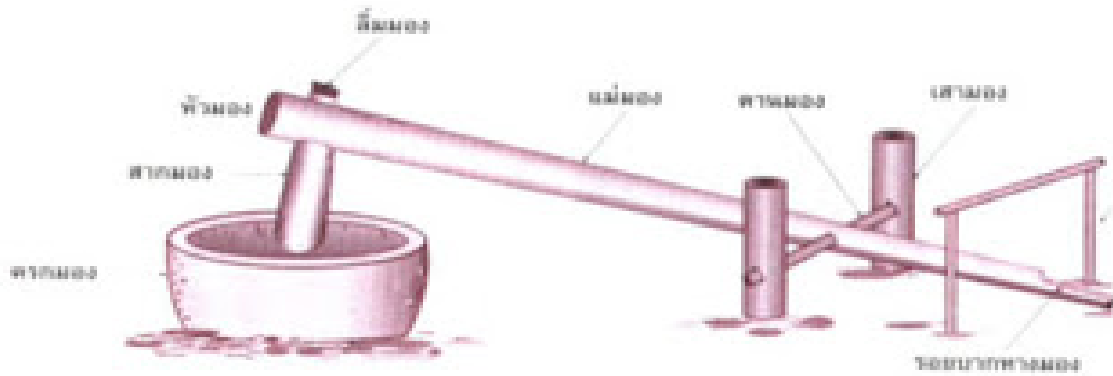
2. แม่่มองหรือตัวมอง ทำจากไม้เนื้อแข็งทั้งต้นนิยมใช้ไม้สมอไทยเพราะเนื้อแข็ง เหนียวและทนทาน เพื่อไม่ให้หักและแตกง่ายเวลาตอกลิ้มที่หัวแม่่มองหรือได้รับการกระทบเวลาตำข้าว ตัวมองแบ่งเป็นส่วนสำคัญสองส่วนคือหัวแม่่มองและหางแม่่มองหัวแม่่มอง คือส่วนที่เป็นโคนของต้นไม้เป็นส่วนที่เพิ่มน้ำหนักในการตำข้าว ทำให้เปลือกหุ้มข้าวที่ตำกระเทาะเร็วหรือเข้าได้ ถ้าหัวแม่่มองสั้นน้ำหนักกระทบกลงน้อยเปลือกจะกระเทาะช้า ถ้าหัวแม่่มองยาวจะทำให้ออกแรงตำมากเปลือกข้าวจะกระเทาะเร็ว การเจาะรูทะลุสำหรับใส่สากมอง ควรกระระยะห่างจากหัวแม่่มองพอสมควร ไม่สั้นหรือยาวจนเกินไป หางแม่่มอง คือส่วนที่อยู่ปลายของลำต้นและเป็นส่วนที่ใช้เหยียบเพื่อจะให้แม่่มองกระดกขึ้นเวลาตำข้าวหางแม่่มองจะบากหรือถากออกเล็กน้อยกันไม่ให้ลื่น ดินบริเวณใต้หางแม่่มองจะขุดเป็นหลุมเรียกว่าหลุมแม่่มอง ซึ่งเป็นส่วนที่ช่วยให้การตำข้าว ได้ผลดี ถ้าไม่มีหลุมแม่่มองหางแม่่มองจะยกไว้สูงสากมองที่ใช้กับครกมองต้องใช้ให้ถูกกับชั้นตอนข้าว เวลาตำข้าวจะต้องออกแรงมาก

3. เสाम่่มองและคานมองเสाम่่มองอยู่ก่อนไปทางหางแม่่มองประกอบด้วยเสาสองต้นปักดินให้แน่นเสาม่่มองเป็นไม้เนื้อแข็งเหนียวและทนทาน เพราะต้องรับแรงเสียดสีจากคานแม่่มองทั้งรับน้ำหนักแม่่มองและสากมอง ถ้าเสาทำจากไม้ไม่ดีจึงสึกและพังเร็วคานแม่่มองเป็นส่วนของไม้ที่สอดเพื่อยึดตัวมองกับเสाम่่มอง อยู่ก่อนไปทางหางแม่่มอง ซึ่งบางแห่งนิยมทำสลักเพื่อไม่ให้ตัวมองเลื่อนไปทางใดทางหนึ่ง

4. สากมอง สากเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ การตำข้าวจะเสร็จและได้เมล็ดข้าวสวยหรือไม่ขึ้นอยู่กับสาก สากทำจากไม้ที่มีคุณสมบัติเฉพาะคือมีน้ำหนักเหนียวแข็งและมัน ได้แก่ไม้ค้อและไม้หนามแท่ง ข้าวจะไม่ติดสากหากทำจากไม้ดังกล่าวสากมองมีความยาวประมาณ 60 เซนติเมตรมีสามชนิดคือสากตำ มีขนาดเล็กเพราะต้องการให้กระทบถึงกันครกขณะที่ตำข้าวและข้าวจะกระเทาะเปลือกเร็วสากตำ มีขนาดใหญ่กว่าสากตำใช้ตำข้าว ให้เป็นข้าวกล้องเปลือกข้าวจะออกมากกว่าข้าวตำ สากซ้อม เป็นสากที่มีขนาดใหญ่ ใช้ตำเพื่อขัดข้าวในขั้นสุดท้าย การใช้สากทั้งสามชนิดนั้นใช้ตำข้าวแต่ละชั้นตอนที่แตกต่างกัน ถ้าใช้สากผิดชนิดจะทำให้ข้าวที่ตำนั้นเป็นข้าวหักหรือเมล็ดข้าวไม่สวย

5. ลิ้มแม่่มอง ทำด้วยไม้เนื้อแข็ง เหนียวและทนทาน เพราะได้รับแรงกระทบอยู่ตลอดเวลา ใช้สำหรับตอกเสริมสากเพื่อยึดสากมองกับแม่่มองให้แน่น ทุกครั้งที่ตำข้าวผู้ตำจะต้องคอยตอกลิ้มให้แน่นอยู่เสมอ เพราะถ้าลิ้มไม่แน่นจะทำให้สากหลุดจาก หัวแม่่มองที่เจาะเป็นรูทะลุ อาจกระเด็นออกไปถูกผู้ที่อยู่บริเวณใกล้เคียง ทำให้ได้รับบาดเจ็บหรืออันตรายได้

6. หลักจับ เป็นหลักไม้สำหรับผู้ตำข้าวใช้จับพวงตัวเวลาตำข้าว หลักจับมักจะปักคร่อมที่หางแม่่มองทำจากไม้ไผ่หรือไม้ที่หาได้ง่าย ๆ ในท้องถิ่น



## วิธีตำข้าวด้วยครกกระเดื่อง

การตำข้าวเป็นงานประจำของสตรีทั้งแม่และลูกสาว อาจตำเวลาเช้าตรู่เมื่อไก่ขันหรือตำเวลากลางคืนก็ได้ การตำข้าวด้วยครกกระเดื่องจะใช้ผู้ตำ 3-4 คน เหยียบที่หางแม่มองคนละข้าง น้ำหนักห้าคนตำเมื่อเหยียบ ที่หางแม่มองจะทำให้หางแม่มองลดต่ำลงไปในหลุมแม่มองแม่มองจะกระดกขึ้นและยกสากที่หัวแม่มองขึ้นด้วยเมื่อปล่อยเท้าหางแม่มองจะถูกยกขึ้น สากมองจะตกลงไปในครกทำให้สากกระทบข้าวเปลือกหลาย ๆ ครั้ง เปลือกข้าวจะกะเทาะออกแยกเป็นเมล็ด ข้าวและแกลบการตำข้าวจะได้เมล็ดข้าวสวยหรือไม่ขึ้นขึ้นอยู่กับจังหวะของการตำข้าวซึ่งมีอยู่สองจังหวะคือตำเป็นบาท คือจังหวะการตำซ้ำ เป็นจังหวะเนิบ ๆ ทั้งช่วงเช้า ๆ จังหวะการตำข้าวเช่นนี้จะทำให้ข้าวหัก เมล็ดข้าวไม่สวยเพราะจังหวะการกระแทกสากลงที่ครกจะมีน้ำหนักมากและทั้งช่วงนานตำสักกะลัน คือจังหวะการตำเร็ว เป็นช่วงจังหวะถี่ ๆ เร็วสม่ำเสมอจะทำให้ได้ข้าวเมล็ดสวย

## ขั้นตอนการตำข้าวมีดังนี้

1. ตักข้าวจากยุ้งใส่กระบุงหรือตะกร้าเทลงในครกกระเดื่อง ปริมาณที่ตำแล้วแต่ความต้องการ ส่วนใหญ่ตำสำหรับ บริโภควันเดียว
2. สวมสากตำ ตอกลิ้นเสริมสากให้แน่นใช้เวลาตำประมาณ 15-20 นาที การตำตอนนี้เรียกว่า ตำแหลมเปลือกหรือตำบุง ข้าวที่ตำเสร็จแล้วเรียกว่า ข้าวตำตักข้าวตำออกจากครกใส่เชิงร่อน แล้วเทออกจากเชิงใส่กระดิ่งฝัดเรียกว่า ฝัดตำส่วนที่ได้จากการฝัดเป็นแกลบหรือเปลือกข้าว
3. เปลี่ยนสากตำออก สวมสากตำแทน ตอกลิ้นให้แน่นเทข้าวตำที่ฝัดแล้วลงในครก การตำตอนนี้เรียกว่าตำตำ ใช้เวลาในการตำมากกว่าครั้งแรกเล็กน้อย ข้าวที่ตำเสร็จแล้วเรียกว่าข้าวตำหรือข้าวกล้องตักข้าวออกใส่เชิงร่อนส่วนที่ได้จากการร่อนจะเป็นแกลบละเอียด หรือรำ เทข้าวที่ร่อนแล้วใส่กระดิ่งฝัดเรียกว่าฝัดตำ
4. เปลี่ยนสากตำออก สวมสากซ้อมเข้าแทน ตอกลิ้นให้แน่น เทข้าวตำหรือข้าวกล้องลงในครก ใช้เวลาตำประมาณ 20 นาที จะได้ข้าวซ้อมมือ ซึ่งมีข้าวสารปนกับข้าวปลายหักและข้าวเปลือกเล็กน้อยใส่เชิงร่อนจะได้ปล่อยข้าวและร่อนนำข้าวที่ร่อนแล้วไปทีกด้วยกระดิ่งเรียกว่าทีกข้าว และฝัดเพื่อแยกข้าวสารออกจากข้าวเปลือก ผู้ทีกข้าวจะต้องอาศัยความชำนาญ เมื่อทีกข้าวแล้วส่วนที่ไม่ต้องการเช่นข้าวเปลือกหรือปลายข้าวจะรวมอยู่ที่ส่วนปลายของกระดิ่ง เพื่อสะดวกในกรเก็บข้าวเปลือกออกจากข้าวสารเมื่อฝัดข้าวเสร็จแล้วจะได้ข้าวสารที่มีข้าวเปลือกปนอยู่เล็กน้อยเรียกว่ากาก ผู้ตำข้าวต้องเก็บกากออกถึงจะได้ข้าวสารที่ต้องการ