



แผนการจัดการเรียนรู้ เรื่องมหัศจรรย์ครกตำข้าว ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น



ศูนย์การเรียนรู้ชุมชนชาวไทยภูเขา “แม่ฟ้าหลวง” บ้านพอกะทะ
หมู่ 7 ตำบลแม่จัน อำเภออุ้มผาง จังหวัดตาก

ศูนย์ศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภออุ้มผาง
สำนักงาน กศน. จังหวัดตาก

แผนการจัดการเรียนรู้

สาระการเรียนรู้ ทักษะการเรียนรู้, ความรู้พื้นฐาน, ทักษะการดำเนินชีวิต, การพัฒนาสังคม
หน่วยการเรียนรู้ วิธีชีวิตคนเผ่ากะเหรี่ยง 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 กระต๋องตำข้าว (เผื่อใหม่) มีความสำคัญต่อการดำรงชีวิตของชาวกะเหรี่ยงเป็นอย่างยิ่ง เพราะเป็นเครื่องทุ่นแรงในการแปรรูปข้าวเปลือกให้เป็นข้าวสาร เพื่อนำมาใช้ในการหุงสำหรับบริโภคในชีวิตประจำวัน สำหรับชุมชนชาวกะเหรี่ยงดั้งเดิมแล้ว ครกกระต๋องจึงเปรียบได้กับโรงสีข้าวในสังคมสมัยใหม่นั้นเอง

ดังนั้นเราจึงนำครกกระต๋องมาใช้ในการจัดการเรียนรู้ สามารถบูรณาการได้กับวิชาคณิตศาสตร์ เช่น เศษส่วน และทศนิยม อัตราส่วน สัดส่วน และร้อยละ การวัด ปริมาตร และพื้นที่ผิว ระหว่างรูปเรขาคณิตสองมิติและเรขาคณิตสามมิติ สถิติและความน่าจะเป็น วิชาเทคนิคการใช้ห้องสมุดประชาชน วิชาแหล่งเรียนรู้ในชุมชน วิชาบันทึกไว้ได้ ประโยชน์ เช่น การเลือกใช้ภาษาในการนำเสนอตามรูปแบบของงานเขียนประเภทต่างๆ วิชาร่างกายของเรา เช่น การดูแล และสร้างเสริมการมีพฤติกรรมสุขภาพที่ดี และวิชาอาเซียนศึกษา เช่น ภูมิศาสตร์ ประวัติศาสตร์ เศรษฐศาสตร์ การเมืองการปกครองในทวีปเอเชีย

ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง

วิชาคณิตศาสตร์

- สามารถคิดคำนวณและแก้ปัญหาโจทย์ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน
- มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับจำนวน ปริมาตรพื้นที่ผิว สัดส่วน ร้อยละ รูปทรงเรขาคณิต สถิติ

วิชาเทคนิคการใช้ห้องสมุดประชาชน

- มีทักษะการค้นคว้าจากสื่ออำนวยความสะดวกทั้งสื่อเทคโนโลยีและสื่ออื่นๆ เพื่อการเข้าถึงข้อมูลและปฏิบัติได้จริง
- สามารถนำเสนอข้อมูลจากการค้นคว้าได้

วิชาแหล่งเรียนรู้ในชุมชน

- มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับแหล่งเรียนรู้ในชุมชน/ใกล้ตัว ความสำคัญ และประโยชน์ที่ได้รับ
- สสำรวจแหล่งเรียนรู้ในชุมชน/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

กระบวนการจัดการเรียนรู้

ขั้นนำ

นักศึกษามัธยมศึกษาตอนต้น นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4-6 แบ่งกลุ่มออกเป็น 3 กลุ่ม ไปสำรวจครกตำข้าวในชุมชน และจัดทำแผนที่เดินดิน พร้อมจดบันทึกไว้เป็นหลักฐาน

ขั้นสอน

1. ครู นักศึกษา นักเรียน เข้ารับฟังประวัติความเป็นมาของครกตำข้าวจากวิทยากรในชุมชน แล้วจดบันทึก
2. นักศึกษา นักเรียนดูรูปร่าง ลักษณะของครกตำข้าว แล้ววาดรูประบายสี เขียนบอกชื่อส่วนประกอบของครกเป็นภาษาต่างๆ พร้อมบอกลักษณะ
3. นักศึกษา นักเรียนวัดความยาว ความกว้าง ของครกตำข้าวแล้วจดบันทึก
4. นักศึกษา นักเรียนทดลองตำข้าว โดยทดลองตำข้าว 1 กิโลกรัม แล้วคำนวณว่าได้ข้าวสารเท่าไร พร้อมจดบันทึก

ขั้นสรุป

นักศึกษา นักเรียนแต่ละกลุ่มไปศึกษาเพิ่มเติมจากห้องสมุด ใบความรู้ ช่วยกันสรุปแล้วนำเสนอ

สื่อ/อุปกรณ์การเรียนรู้

1. ครกตำข้าว
2. เสิร์ร้อน
3. กระจ่าง
4. เครื่องชั่ง
5. ใบงาน
6. ใบความรู้

การวัดและประเมินผล

ชิ้นงาน หรือ ภาระงาน

ใบงาน

วิธีการวัดผล

1. สังเกตพฤติกรรมทางการเรียนการสอน
2. ตรวจใบงาน

เครื่องมือวัด

1. ใบงาน
2. แบบสังเกตพฤติกรรมทางการเรียนการสอน

บันทึกผลหลังการเรียนรู้

ผลที่เกิดขึ้นกับผู้เรียน

ด้านกระบวนการจัดกิจกรรม

.....
.....

ด้านการใช้การแผนการพบกลุ่ม

.....
.....

ด้านสื่อการเรียนรู้

.....
.....

ปัญหา/อุปสรรค

.....
.....

ข้อเสนอแนะ/แนวทางแก้ไข

.....
.....

ลงชื่อ.....ครู กศน./ผู้สอน

(นานเอกลักษณ์ นทีฤทธิรงค์)

ตำแหน่ง ครูอาสาสมัครฯ ศศช.บ้านพอกะทะ

ลงชื่อ.....ครูนิเทศก์

(นางวชิรญาณ์ นิลวรรณ)

ตำแหน่ง..ครูนิเทศก์กลุ่มบ้านคอโซทะ

ความคิดเห็นของผู้บริหาร

.....
.....

ลงชื่อ.....

(นางสาววิชชุดา ศรีกรินทร์)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภออุ้มผาง

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

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	เกณฑ์การให้คะแนน			
		ดีเยี่ยม 4	ดี 3	พอใช้ 2	ปรับปรุง 1
1	เด็กชายพิบูลย์ ทรัพย์รังสิกุล		✓		
2	เด็กชายสุทธิพงษ์ ฉัตรฉลองวงศ์		✓		
3	นางสาวมารีสา -		✓		

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

(นายเอกลักษณ์ นทีฤทธิรงค์)

ครูอาสาสมัคร กศน.บ้านพอกะทะ

การประเมินภาพรวมความสามารถในการคิดเชิงสร้างสรรค์ของนักศึกษา

กิจกรรม มหัตศจรรย์ครกตำข้าว

วันที่..18 ธันวาคม 2556

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	เกณฑ์การให้คะแนน			
		ดีเยี่ยม 4	ดี 3	พอใช้ 2	ปรับปรุง 1
1	เด็กชายพิบูลย์ ทรัพย์รังสิกุล		✓		
2	เด็กชายสุทธิพงษ์ ฉัตรฉลองวงศ์		✓		
3	นางสาวมารีสา -		✓		

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

นายเอกลักษณ์ นทีฤทธิรงค์)

ครูอาสาสมัคร กศน.บ้านพอกะทะ

แบบสังเกตพฤติกรรมทางการเรียนการสอน
 ชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2556
 วันที่ ...18.....เดือนธันวาคม..... พ.ศ...2556.....

เลข ที่	ชื่อ - สกุลของ ผู้รับการประเมิน	ความเพียร พยายาม	การเตรียม อุปกรณ์	ความ ตั้งใจ	ความ ร่วมมือ	ความ กระตือรือร้น	รวม
		2	2	2	2	2	
1	เด็กชายพิบูลย์ ทรัพย์รังสิกุล	2	2	2	2	1	9
2	เด็กชายสุทธิพงษ์ ฉัตรฉลองวงศ์	2	2	2	2	1	9
3	นางสาวมารีสา -	2	2	2	2	2	10

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

(นายนายเอกลักษณ์ นทีฤทธิรงค์)

ครูอาสาสมัคร กศน.บ้านพอกะทะ

แบบประเมิน ใบบงาน
 ชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2556
 วันที่18...เดือนธันวาคม..... พ.ศ...2556.....

เลขที่	ชื่อ - สกุลของ ผู้รับการประเมิน	ความ สะอาด เรียบร้อย	ความถูกต้อง	ความเข้าใจ	การตรงต่อ เวลา	ความคิด สร้างสรรค์	รวม
		2	2	2	2	1	
1	เด็กชายพิบูลย์ ทรัพย์รังสีกุล	2	2	2	2	1	9
2	เด็กชายสุทธิพงษ์ ฉัตรฉลองวงศ์	2	2	2	2	1	9
3	นางสาวมารีสา -	2	2	2	2	12	9

คุณภาพผลงาน ระดับดีให้คะแนน 2 , ระดับพอใช้ ให้คะแนน 1 , และควรปรับปรุงให้ 0

เกณฑ์การประเมิน ใบบงาน

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

ลงชื่อ ผู้ประเมิน

(นายเอกลักษณ์ นทีฤทธิรงค์)

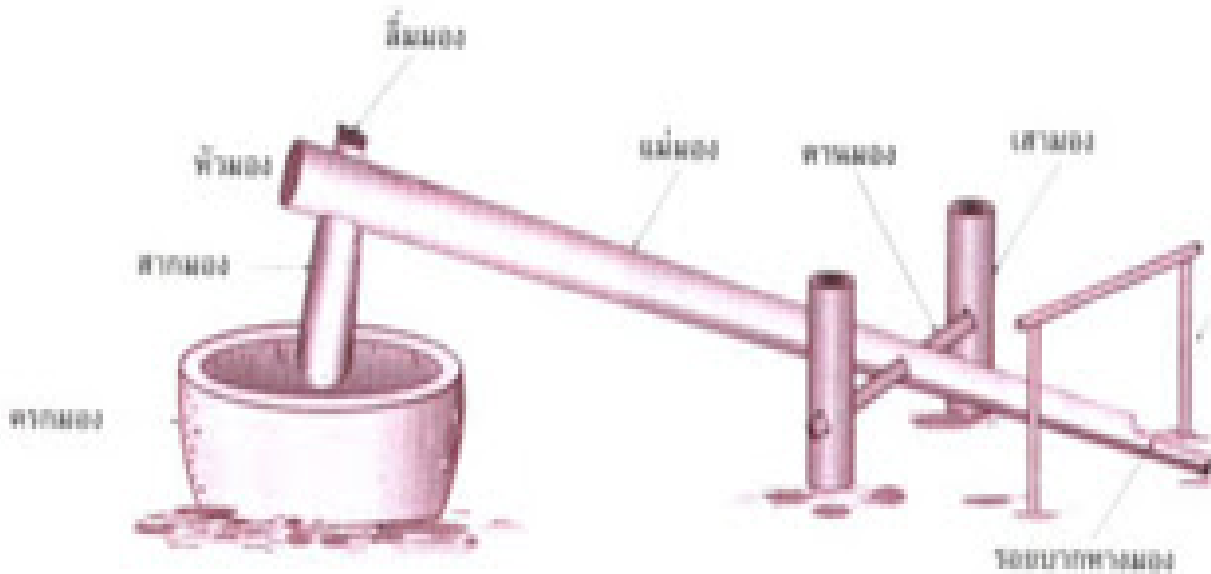
ครูอาสาสมัคร กศน.บ้านพอกทะ

สรุปการจัดกิจกรรมการเรียนรู้

ความสำคัญ

ครก กระต๋องตำข้าว (ฉ่อโหม) มีความสำคัญต่อการดำรงชีวิตของชาวกะเหรี่ยงเป็นอย่างยิ่ง เพราะเป็นเครื่องทุ่นแรงในการแปรรูปข้าวเปลือกให้เป็นข้าวสาร เพื่อนำมาใช้ในการหุงสำหรับบริโภคในชีวิตประจำวัน สำหรับชุมชนชาวกะเหรี่ยงดั้งเดิมแล้ว ครกกระต๋องจึงเปรียบได้กับโรงสีข้าวในสังคมสมัยใหม่นั้นเอง

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 การตำขั้นตอนนี้เรียกว่าการมม/ตำแหลกเปลือก
2. ตักข้าวที่ตำแหลกแล้วมาใส่เชิงร่อน แล้วร่อน(ส่วนที่ได้จากการร่อนเรียกว่า รำ) ร่อนเสร็จใส่กระด้งแล้ว ฝัด (ส่วนที่ได้จากการฝัดเรียกว่า แกลบ
3. ข้าวที่ฝัดแล้วใส่ครกตำต่อ การตำขั้นตอนนี้จะตำมูอย่างตำมูเล็กน้อย เรียกว่า ตำตาดู
4. ตักข้าวออกใส่เชิงร่อน ร่อนให้เรียบร้อย แล้วก็ฝัด เมื่อฝัดเสร็จแล้ว เก็บข้าวเปลือกที่ยังเหลือออกให้หมด เมื่อเก็บหมดแล้วถือว่าเสร็จสิ้นการตำข้าว
5. นำข้าวสาร แกลบ รำมาชั่งแล้วคำนวณ จะได้ดังนี้
 - ข้าวสาร 650 กรัม คิดเป็นร้อยละ 65
 - รำ 300 กรัม คิดเป็นร้อยละ 30
 - แกลบ 50 กรัม คิดเป็นร้อยละ 5

ใบความรู้ เรื่อง มหัศจรรย์ครกตำข้าว

ครกกระเดื่อง ครกมอง(โรงสีข้าวสมัยโบราณ)

ก่อนที่จะมีโรงสีข้าวนั้น ครกกระเดื่องเป็นเครื่องมือ สำคัญในการแปรรูปข้าวเปลือกให้เป็นข้าวสารโดยวิธีการตำข้าว วิธีการตำข้าวแบบเดิมของชาวอีสานนั้นเป็นการกระเทาะแยกเอาเปลือกหุ้มจากเมล็ดข้าว เริ่มแรกใช้วิธีการทุบข้าว ต่อมาได้ทำครกตำข้าวขึ้นสองรูปแบบคือครกข้อมมือหรือครกกระเดื่องหรือครกมองมีรายละเอียดดังนี้

ครกมือ เป็นครกตำข้าวที่ใช้มือจับสากตำข้าวเปลือก

ส่วนประกอบของครกมือมีดังนี้

1. ตัวครก เป็นท่อนไม้ขนาดใหญ่ ที่มีความยาวประมาณ 80-90 เซนติเมตรมีเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ50-60 เซนติเมตรเจาะตรงกลางเป็นร่องลึกโดยใช้ขวานฟันเอาแกลบใส่เป็นเชื้อและจุดไฟเผาส่วนกลางของท่อนไม้ เผาเป็นโพรงให้มีขนาดลึกตามต้องการ ขัดภายในให้เกลี้ยงเกลาตัวครกมีสองขนาด คือครกขนาดใหญ่ และครกขนาดเล็กทำด้วยไม้เนื้อแข็ง

2. สาก ทำด้วยไม้เนื้อแข็ง มีความยาวขนาดสองเมตร มีลักษณะปลายทั้งสองข้างโค้งมน หัวสากท่อนใหญ่ ปลายสากมนเรียวยาวเล็ก ตรงกลางลำตัวสากคอดกลมถึงพอดีกับมือกำอย่างหลวม ปลายสากมีไว้ตำข้าวตำ หัวสากมีไว้ตำข้าวข้อม ผู้ตำข้าวข้อมมีนี้ ตำกันเป็นกลุ่มครั้งละ 2-3 คน ผู้ตำข้าวส่วนใหญ่อยู่ในวัยทำงาน

วิธีตำข้าวมีลำดับดังนี้

- นำข้าวที่จะตำไปผึ่งแดดหนึ่งวันเพื่อให้ข้าวแห้งจะบุงเปลือกง่ายขึ้น
- นำข้าวมาเทลงในครกจำนวนพอเหมาะ ใช้คนตำสองสามคนมีจังหวะการตำที่ไม่พร้อมกัน
- ใช้เวลาในการตำข้าวนาน จนกว่าจะเหลือข้าวเปลือกจำนวนน้อยที่ปนอยู่ในข้าวสาร แล้วเก็บกากออก

ข้อดีของการตำข้าวด้วยครกมือคือ

เลือกสถานที่และเคลื่อนย้ายที่ตำได้ตามต้องการเพราะครกมือไม่ได้ฝังลงในดิน นอกจากนี้ครกมือใช้คนตำจำนวนน้อย ประมาณ 2-3 คน ข้อเสียของครกมือคือใช้เวลาการตำนานออกแรงมาก ทำให้เหนื่อยเร็วและได้ข้าวจำนวนน้อย การตำข้าวด้วยครกมือนิยมมากเขตอีสานใต้ แถบจังหวัดสุรินทร์และบุรีรัมย์ปัจจุบันมีผู้นำสากมาเป็นอุปกรณ์ประกอบการละเล่นพื้นเมืองเรียกว่าเรือมอันเร ซึ่งมีลักษณะคล้ายกับรำลาวกระทบไม้

ครกกระเดื่องหรือครกมอง ครกกระเดื่อง เป็นเครื่องใช้ที่มีแทบทุกครัวเรือนโดยชาวบ้านนิยมทำไว้ข้างยุ้งข้าวเพื่อความสะดวก โดยมุ่งหลังคายื่นออกมากันแดดกันฝนเรียกว่า เท็บมองหรือเพิงมอง ถ้าบ้านได้ถุนสูงจะตั้งครกไว้ใต้ถุนบ้าน ครกกระเดื่อง เป็นครกตำข้าวที่มีพัฒนาการสูงกว่าครกมือคือทนแรงมากกว่า ตำข้าวได้ปริมาณมากและเร็วกว่าการตำด้วยครกมือ

ส่วนประกอบของครกกระเดื่องได้แก่

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

สุดของไม้ประมาณหนึ่งศอก ฝังลงในดินให้แน่น

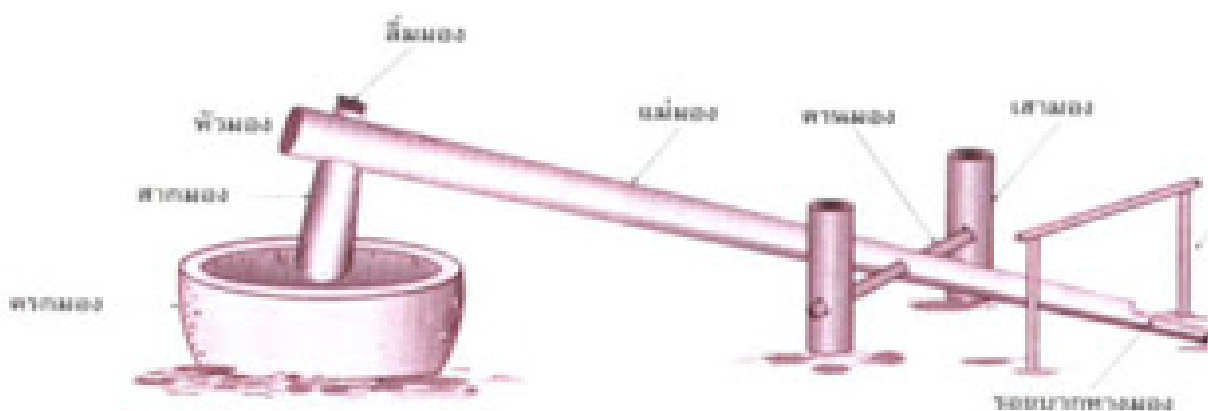
2. แม่มองหรือตัวมอง ทำจากไม้เนื้อแข็งทั้งต้นนิยมใช้ไม้สมอไทยเพราะเนื้อแข็ง เหนียวและทนทาน เพื่อไม่ให้หักและแตกง่ายเวลาตอกลิ้มที่หัวแม่มองหรือได้รับการกระแทกเวลาตำข้าว ตัวมองแบ่งเป็นส่วนสำคัญสองส่วนคือหัวแม่มองและหางแม่มองหัวแม่มอง คือส่วนที่เป็นโคนของต้นไม้เป็นส่วนที่เพิ่มน้ำหนักในการตำข้าว ทำให้เปลือกหุ้มข้าวที่ตำกระเทาะเร็วหรือเข้าได้ ถ้าหัวแม่มองสั้นน้ำหนักกระแทกจะกระเทาะช้า ถ้าหัวแม่มองยาวจะทำให้ออกแรงตำมากเปลือกข้าวจะกระเทาะเร็ว การเจาะรูทะลุสำหรับใส่สากมอง ควรกระยะห่างจากหัวแม่มองพอสมควร ไม้สั้นหรือยาวจนเกินไป หางแม่มอง คือส่วนที่อยู่ปลายของลำต้นและเป็นส่วนที่ใช้ทำเหยียบเพื่อจะให้แม่มองกระดกขึ้นเวลาตำข้าวหางแม่มองจะบากหรือถากออกเล็กน้อยกันไม่ให้ลื่น ดินบริเวณใต้หางแม่มองจะขุดเป็นหลุมเรียกว่าหลุมแม่มอง ซึ่งเป็นส่วนที่ช่วยให้การตำข้าว ได้ผลดี ถ้าไม่มีหลุมแม่มองหางแม่มองจะยกไว้สูงสากมอง ที่ใช้กับครกมองต้องใช้ให้ถูกกับชั้นตอนข้าว เวลาตำข้าวจะต้องออกแรงมาก

3. เสाम่มองและคานมองเสाम่มองอยู่ก่อนไปทางหางแม่มองประกอบด้วยเสาสองต้นปักดินให้แน่นเสाम่มองเป็นไม้เนื้อแข็งเหนียวและทนทาน เพราะต้องรับแรงเสียดสีจากคานแม่มองทั้งรับน้ำหนักแม่มองและสากมอง ถ้าเสาทำจากไม้ไม่ดีจึงสึกและพังเร็วคานแม่มองเป็นส่วนหนึ่งของไม้ที่สอดเพื่อยึดตัวมองกับเสाम่มอง อยู่ก่อนไปทางหางแม่มอง ซึ่งบางแห่งนิยมทำสลักเพื่อไม่ให้ตัวมองเลื่อนไปทางใดทางหนึ่ง

4. สากมอง สากเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ การตำข้าวจะเสร็จและได้เมล็ดข้าวสวยหรือไม่ขึ้นอยู่กับสาก สากทำจากไม้ที่มีคุณสมบัติเฉพาะคือมีน้ำหนักเหนียวแข็งและมัน ได้แก่ไม้ค้อและไม้หนามแท่ง ข้าวจะไม่ติดสากหากทำจากไม้ดังกล่าวสากมองมีความยาวประมาณ 60 เซนติเมตรมีสามชนิดคือสากดำ มีขนาดเล็กเพราะต้องการให้กระแทกถึงกันครกขณะที่ตำข้าวและข้าวจะกระเทาะเปลือกเร็วสากดำ มีขนาดใหญ่กว่าสากดำใช้ตำข้าว ให้เป็นข้าวกล้องเปลือกข้าวจะออกมากกว่าข้าวดำ สากซ้อม เป็นสากที่มีขนาดใหญ่ ใช้ตำเพื่อขัดข้าวในชั้นสุดท้าย การใช้สากทั้งสามชนิดนั้นใช้ตำข้าวแต่ละชั้นตอนที่แตกต่างกัน ถ้าใช้สากผิดชนิดจะทำให้ข้าวที่ตำนั้นเป็นข้าวหักหรือเมล็ดข้าวไม่สวย

5. ลิ้มแม่มอง ทำด้วยไม้เนื้อแข็ง เหนียวและทนทาน เพราะได้รับแรงกระแทกอยู่ตลอดเวลา ใช้สำหรับตอกเสริมสากเพื่อยึดสากมองกับแม่มองให้แน่น ทุกครั้งที่ตำข้าวผู้ตำจะต้องคอยตอกลิ้มให้แน่นอยู่เสมอ เพราะถ้าลิ้มไม่แน่นจะทำให้สากหลุดจาก หัวแม่มองที่เจาะเป็นรูทะลุ อาจกระเด็นออกไปถูกผู้ที่อยู่บริเวณใกล้เคียง ทำให้ได้รับบาดเจ็บหรืออันตรายได้

6. หลักจับ เป็นหลักไม้สำหรับผู้ตำข้าวใช้จับพุงตัวเวลาตำข้าว หลักจับมักจะบักคร่อมที่หางแม่มองทำจากไม้ไผ่หรือไม้ที่หาได้ง่าย ๆ ในท้องถิ่น



วิธีตำข้าวด้วยครกกระเดื่อง

การตำข้าวเป็นงานประจำของสตรีทั้งแม่และลูกสาว อาจตำเวลาเช้าตรู่เมื่อไก่ขันหรือตำเวลากลางคืนก็ได้ การตำข้าวด้วยครกกระเดื่องจะใช้ผู้ตำ 3-4 คน เหยียบที่หางแม่มองคนละข้าง น้ำหนักเท่าคนตำเมื่อเหยียบ ที่หางแม่มองจะทำให้หางแม่มองลดต่ำลงไปในหลุมแม่มองแม่มองจะกระดกขึ้นและยกสากที่หัวแม่มองขึ้นด้วยเมื่อปล่อยเท้าหางแม่มองจะถูกยกขึ้น สากมองจะตกลงไปในครกทำให้สากกระทบข้าวเปลือกหลาย ๆ ครั้ง เปลือกข้าวจะกะเทาะออกแยกเป็นเมล็ด ข้าวและแกลบการตำข้าวจะได้เมล็ดข้าวสวยหรือไม่ขึ้นขึ้นอยู่กับจังหวะของการตำข้าวซึ่งมีอยู่สองจังหวะคือตำเป็นบาท คือจังหวะการตำซ้ำ เป็นจังหวะเนิบ ๆ ทั้งช่วงซ้ำ ๆ จังหวะการตำข้าวเช่นนี้จะทำให้ข้าวหัก เมล็ดข้าวไม่สวยเพราะจังหวะการกระทบสากลงที่ครกจะมีน้ำหนักมากและทั้งช่วงนานตำสักกะลัน คือจังหวะการตำเร็ว เป็นช่วงจังหวะถี่ ๆ เร็วสม่ำเสมอจะทำให้ได้ข้าวเมล็ดสวย

ขั้นตอนการตำข้าวมีดังนี้

1. ตักข้าวจากยุ้งใส่กระบุงหรือตะกร้าเทลงในครกกระเดื่อง ปริมาณที่ตำแล้วแต่ความต้องการ ส่วนใหญ่ตำสำหรับ บริโภควันเดียว
2. สวมสากตำ ตอกลิ้นเสริมสากให้แน่นใช้เวลาตำประมาณ 15-20 นาที การตำตอนนี้เรียกว่า ตำแหลมเปลือกหรือตำบุง ข้าวที่ตำเสร็จแล้วเรียกว่า ข้าวตำตักข้าวตำออกจากครกใส่เชิงร่อน แล้วเทออกจากเชิงใส่กระด้งผัดเรียกว่า ผัดตำส่วนที่ได้จากการผัดเป็นแกลบหรือเปลือกข้าว
3. เปลี่ยนสากตำออก สวมสากตำแทน ตอกลิ้นให้แน่นเทข้าวตำที่ผัดแล้วลงในครก การตำตอนนี้เรียกว่าตำตำ ใช้เวลาในการตำมากกว่าครั้งแรกเล็กน้อย ข้าวที่ตำเสร็จแล้วเรียกว่าข้าวตำหรือข้าวกลิ้งตักข้าวออกใส่เชิงร่อนส่วนที่ได้จากการร่อนจะเป็นแกลบละเอียด หรือรำ เทข้าวที่ร่อนแล้วใส่กระด้งผัดเรียกว่าผัดตำ
4. เปลี่ยนสากตำออก สวมสากซ้อมเข้าแทน ตอกลิ้นให้แน่น เทข้าวตำหรือข้าวกลิ้งลงในครก ใช้เวลาตำประมาณ 20 นาที จะได้ข้าวซ้อมมือ ซึ่งมีข้าวสารปนกับข้าวปลายหักและข้าวเปลือกเล็กน้อยใส่เชิงร่อนจะได้ปล่อยข้าวและร่อนนำข้าวที่ร่อนแล้วไปตีกด้วยกระด้งเรียกว่าตีกข้าว และผัดเพื่อแยกข้าวสารออกจากข้าวเปลือก ผู้ตีกข้าวจะต้องอาศัยความชำนาญ เมื่อตีกข้าวแล้วส่วนที่ไม่ต้องการเช่นข้าวเปลือกหรือปลายข้าวจะรวมอยู่ที่ส่วนปลายของกระด้ง เพื่อสะดวกในกรเก็บข้าวเปลือกออกจากข้าวสารเมื่อผัดข้าวเสร็จแล้วจะได้ข้าวสารที่มีข้าวเปลือกปนอยู่เล็กน้อยเรียกว่ากาก ผู้ตำข้าวต้องเก็บกากออกถึงจะได้ข้าวสารที่ต้องการ