



# แผนการจัดการเรียนรู้ เรื่องมหัศจรรย์ครกตำข้าว ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น



ศูนย์การเรียนรู้ชุมชนชาวไทยภูเขา “แม่ฟ้าหลวง” บ้านคอโซทะ  
หมู่ 2 ตำบลแม่จัน อำเภออุ้มผาง จังหวัดตาก

ศูนย์การศึกษาอนุเคราะห์และการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภออุ้มผาง  
สำนักงาน กศน. จังหวัดตาก

# แผนการจัดการเรียนรู้

สาระการเรียนรู้ ทักษะการเรียนรู้, ความรู้พื้นฐาน, ทักษะการดำเนินชีวิต, การพัฒนาสังคม  
หน่วยการเรียนรู้วิถีชีวิตชนเผ่ากะเหรี่ยง 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 อัตราส่วนสัดส่วน และร้อยละ การวัดปริมาตร และพื้นที่ผิว คู่อันดับและกราฟ ความสัมพันธ์ระหว่างรูปเรขาคณิตสองมิติและเรขาคณิตสามมิติ สถิติและความน่าจะเป็น

## ร่างกายของเรา

- รู้เข้าใจมีคุณธรรมจริยธรรม เจตคติที่ดี มีทักษะในการดูแล และสร้างเสริมการมีพฤติกรรมสุขภาพที่ดีปฏิบัติจนเป็นกิจนิสัย หลีกเลี่ยงพฤติกรรมเสี่ยงต่อสุขภาพ ตลอดจนส่งเสริมสุขภาพพลานามัย และสภาพแวดล้อมที่ดีในชุมชน

## อาเซียนศึกษา

- มีความรู้ความเข้าใจ ตระหนักเกี่ยวกับภูมิศาสตร์ ประวัติศาสตร์ เศรษฐศาสตร์ การเมืองการปกครองในทวีปเอเชีย และนำมาปรับใช้ในการดำเนินชีวิต เพื่อความมั่นคงของชาติ

## สาระสำคัญ

ครก กระต๋องตำข้าว (เผื่อโหม) มีความสำคัญต่อการดำรงชีวิตของชาวกะเหรี่ยงเป็นอย่างมาก เพราะเป็น เครื่องทุ่นแรงในการแปรรูปข้าวเปลือกให้เป็นข้าวสาร เพื่อนำมาใช้ในการหุงสำหรับบริโภคในชีวิตประจำวัน สำหรับชุมชนชาวกะเหรี่ยงดั้งเดิมแล้ว ครกกระต๋องจึงเปรียบได้กับโรงสีข้าวในสังคมสมัยใหม่นั้นเอง

ดังนั้นเราจึงนำครกกระต๋องมาใช้ในการจัดการเรียนรู้ สามารถบูรณาการได้กับวิชาคณิตศาสตร์เช่น เศษส่วนและทศนิยมอัตราส่วน สัดส่วน และร้อยละ การวัดปริมาตร และพื้นที่ผิว ระหว่างรูปเรขาคณิตสองมิติ และเรขาคณิตสามมิติ สถิติและความน่าจะเป็น วิชาเทคนิคการใช้ห้องสมุดประชาชนวิชาแหล่งเรียนรู้ในชุมชน วิชาบันทึกไว้ได้ประโยชน์เช่น การเลือกใช้ภาษาในการนำเสนอตามรูปแบบของงานเขียนประเภทต่างๆ วิชา ร่างกายของเราเช่น การดูแล และสร้างเสริมการมีพฤติกรรมสุขภาพที่ดี และวิชาอาเซียนศึกษาเช่น ภูมิศาสตร์ ประวัติศาสตร์ เศรษฐศาสตร์ การเมืองการปกครองในทวีปเอเชีย

## ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง

### วิชาคณิตศาสตร์

- สามารถคิดคำนวณและแก้ปัญหาโจทย์ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน
- มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับจำนวน ปริมาตรพื้นที่ผิว สัดส่วน ร้อยละ รูปทรงเรขาคณิต สถิติ

### วิชาเทคนิคการใช้ห้องสมุดประชาชน

- มีทักษะการค้นคว้าจากสื่ออำนวยความสะดวกทั้งสื่อเทคโนโลยีและสื่ออื่นๆ เพื่อการเข้าถึงข้อมูล และปฏิบัติได้จริง
- 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

## กระบวนการจัดการเรียนรู้

### ขั้นนำ

1. ครูสนทนา และแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับนักศึกษา ม.ต้น จำนวน 3 คน และนักเรียนชั้น ป.3 - 5 จำนวน 33 คน เกี่ยวกับวิถีชีวิตของชนเผ่ากะเหรี่ยง เรื่องครกกระเดื่อง
2. ครูตั้งคำถามเพื่อหาคำตอบ โดยใช้คำถาม.....บ้านใครมีครกกระเดื่องตำข้าวบ้าง ปัจจุบันบ้านใครใช้ครกกระเดื่องตำข้าว นอกจากบ้านนักเรียนแล้วมีใครรู้บ้างว่าในหมู่บ้านของเรามีใครใช้ครกกระเดื่องตำข้าวอีก

### ขั้นสอน

1. แบ่งกลุ่มนักศึกษาและนักเรียนออกเป็น 3 กลุ่ม ตามแบบกิจกรรมลูกเสือ ฝึกระเบียบแถว ออกไปสำรวจครกกระเดื่องในหมู่บ้านและสัมภาษณ์ครูภูมิปัญญา โดยมอบหมายใบงานให้ทุกกลุ่มจดบันทึกความเป็นมาของครกตำข้าว ส่วนประกอบของครกตำข้าว และประโยชน์ของครกตำข้าว
2. ครูมอบหมายให้แต่ละกลุ่มวัดความกว้าง ความยาว ความลึก ของครกตำข้าว และจดบันทึก

3. ครูมอบหมายให้ทุกคนวาดรูปครกกระเดื่อง และส่วนประกอบต่างๆของครก
4. ครูมอบหมายให้แต่ละกลุ่มศึกษาเนื้อหาเพิ่มเติมจากใบความรู้
5. ให้ตัวแทนกลุ่มออกมานำเสนอจากสิ่งที่ได้เรียนรู้เรื่อง “มหัศจรรย์ครกตำข้าว”

### ขั้นสรุป

ครู นักศึกษา และนักเรียน ร่วมกันสรุปความรู้ที่ได้รับจากการออกไปดูครกตำข้าว ความรู้ที่ได้รับจากครูภูมิปัญญา แล้วช่วยกันวาดรูปครกกระเดื่อง และชี้บอกส่วนประกอบต่างๆของครกลงบนกระดาน

### สื่อ/อุปกรณ์การเรียนรู้

1. ครกตำข้าว
2. เชิงร่อน
3. กระด้ง
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

ลงชื่อ.....ครูนิเทศก์

(นางสาวจอมขวัญ ต๊ะสุ)

(นางวชิรญาณ์นิลวรรณ )

ตำแหน่ง ครูอาสาสมัครฯ ศศช.บ้านคอโซทะ

ตำแหน่ง..ครูนิเทศกลุ่มบ้านคอโซทะ

ความคิดเห็นของผู้บริหาร

.....  
.....

ลงชื่อ.....

( นางสาววิชชุดา ศรีกรินทร์ )

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภออุ้มผาง

การประเมินภาพรวมทักษะการฟัง พูด อ่าน เขียน ของนักศึกษา  
กิจกรรม มหัทศจรรย์ครกตำข้าว  
วันที่..18 ธันวาคม2556

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	เกณฑ์การให้คะแนน			
		ดีเยี่ยม 4	ดี 3	พอใช้ 2	ปรับปรุง 1
1	นายจ้อโอแอ -		✓		
2	นางสาวพิมพ์ ทศนีย์พาณิช		✓		
3	นางสาวศรินยา ทอแสงบรรพต		✓		

**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

(นางสาวจอมขวัญ ทัศสุ)

ครูอาสาสมัคร กศน.บ้านคอไซทะเล

การประเมินภาพรวมความสามารถในการคิดเชิงสร้างสรรค์ของนักศึกษา  
กิจกรรม มหัศจรรย์ยุคกต๋ำข้าว  
วันที่..18 ธันวาคม2556

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	เกณฑ์การให้คะแนน			
		ดีเยี่ยม 4	ดี 3	พอใช้ 2	ปรับปรุง 1
1	นายจ่อโอแอ -		✓		
2	นางสาวพิมพา ทศนียพัณนัช		✓		
3	นางสาวศรินยา ทอแสงบรรพต		✓		

**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

(นางสาวจอมขวัญ ติ้ะสุ)

ครูอาสาสมัคร กศน.บ้านคอโซทะ



แบบสังเกตพฤติกรรมทางการเรียนการสอน  
 ชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นภาคเรียนที่ 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	10
1	นายจ้อโอแอ -	2	2	2	2	2	8
2	นางสาวพิมพ์ ทศนีย์พานิช	2	2	2	2	2	8
3	นางสาวศรินยา ทอแสงบรรพต	2	2	2	2	2	8

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

(นางสาวจอมขวัญ ต๊ะสุ)

ครูอาสาสมัคร กศน.บ้านคอโซทะ

แบบประเมิน ใบงาน  
 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	นายจ้อโอแอ -	2	2	2	2	1	9
2	นางสาวพิมพ์ ทศนีย์พานิช	2	2	2	2	1	9
3	นางสาวศรินยา ทอแสงบรรพต	2	2	2	2	1	9

คุณภาพผลงาน ระดับดีให้คะแนน 2 , ระดับพอใช้ ให้คะแนน 1 , และควรปรับปรุงให้ 0

เกณฑ์การประเมิน ใบงาน

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

ลงชื่อ ..... ผู้ประเมิน

(นางสาวจอมขวัญ ต๊ะสุ)

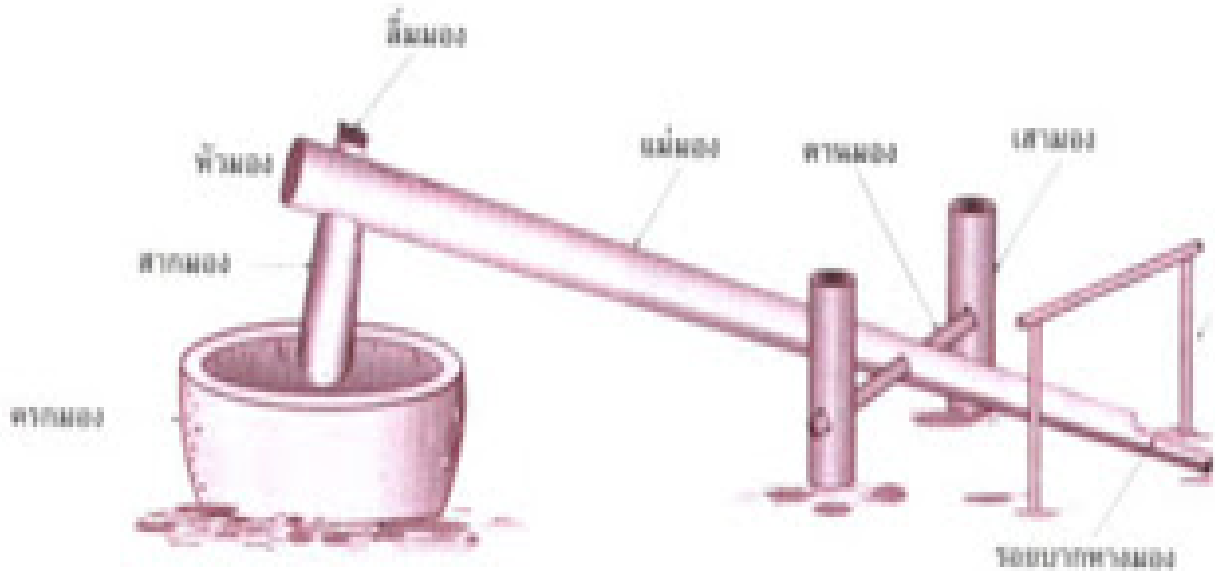
ครูอาสาสมัคร กศน.บ้านคอโซทะ

## สรุปการจัดกิจกรรมการเรียนรู้

### ความสำคัญ

ครก กระต๋องตำข้าว (เฉ่อโหม) 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. แแม่มองทำด้วยไม้เนื้อแข็ง เหนียว ทนทาน แแม่มองมี 2 ส่วน คือ ส่วนหัว และ ส่วนท้ายมีความยาว 3 เมตร ถึง 5 เมตร
4. เสามองทำด้วยไม้เนื้อแข็ง เพื่อค้ำจุนไม่ให้แแม่มองคลาดเคลื่อน
5. แกนเป็นการรับน้ำหนักของแแม่มอง แกนนี้ทำจากแกนไม้
6. หลักจับ ทำจากไม้ไผ่ ใช้สำหรับจับพุง เด็กที่มีแรงไม่พอ ต้องดึงเพื่อให้ทุ่มน้ำหนักแล้วครกจะยกขึ้น
7. ขาเหยียบทำจากไม้ ใช้สำหรับเหยียบตำข้าว

## วิธีการตำข้าว

1. เทข้าวเปลือก 1 กิโลกรัม ลงในครกตำข้าว ใช้เวลาตำประมาณ 15 – 20 นาที แล้วแต่ปริมาณข้าวเปลือกที่ตำ การตำขั้นตอนนี้เรียกว่าการมุง/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 มหัตศรรย์ครกตำข้าว

ครกกระเดื่อง ครกมอง(โรงสีข้าวสมัยโบราณ)

ก่อนที่จะมีโรงสีข้าวนั้น ครกกระเดื่องเป็นเครื่องมือ สำคัญในการแปรรูปข้าวเปลือกให้เป็นข้าวสารโดยวิธีการตำข้าว วิธีการตำข้าวแบบเดิมของชาวอีสานนั้นเป็นการกระเทาะแยกเอาเปลือกหุ้มจากเมล็ดข้าว เริ่มแรกใช้วิธีการทุบข้าว ต่อมาได้ทำครกตำข้าวขึ้นสองรูปแบบคือครกข้อมมือหรือครกกระเดื่องหรือครกมองมีรายละเอียดดังนี้

ครกมือ เป็นครกตำข้าวที่ใช้มือจับสากตำข้าวเปลือก

### ส่วนประกอบของครกมือมีดังนี้

1. ตัวครก เป็นท่อนไม้ขนาดใหญ่ ที่มีความยาวประมาณ 80-90 เซนติเมตรมีเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 50-60เซนติเมตรเจาะตรงกลางเป็นร่องลึกโดยใช้ขวานฟันเอาเกลบใส่เป็นซี่และจุดไฟเผาส่วนกลางของท่อนไม้เผาเป็นโพรงให้มีขนาดลึกตามต้องการ ชัดภายในให้เกลี้ยงเกลตาตัวครกมีสองขนาด คือครกขนาดใหญ่ และครกขนาดเล็กทำด้วยไม้เนื้อแข็ง
2. สาก ทำด้วยไม้เนื้อแข็ง มีความยาวขนาดสองเมตร มีลักษณะปลายทั้งสองข้างโค้งมน หัวสากทูนมนใหญ่ ปลายสากมนเรียวยาว ตรงกลางลำตัวสากคอดกลมถึงพอดีกับมือกำอย่างหลวม ปลายสากมีไว้ตำข้าวตำ หัวสากมีไว้ตำข้าวข้อม ผู้ตำข้าวข้อมมือนี้ ตากันเป็นกลุ่มครั้งละ 2-3 คน ผู้ตำข้าวส่วนใหญ่อยู่ในวัยทำงาน

### วิธีตำข้าวมีลำดับดังนี้

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

### ข้อดีของการตำข้าวด้วยครกมือคือ

เลือกสถานที่และเคลื่อนย้ายที่ทำได้ตามต้องการเพราะครกมือไม่ได้ฝังลงในดิน นอกจากนี้ครกมือใช้คนตำจำนวนน้อย ประมาณ 2-3 คน ข้อเสียของครกมือคือใช้เวลาการตำนานออกแรงมาก ทำให้เหนื่อยเร็วและได้ ข้าวจำนวนน้อย การตำข้าวด้วยครกมือนิยมมากเขตอีสานใต้ แถบจังหวัดสุรินทร์และบุรีรัมย์ปัจจุบันมีผู้นำสากมาเป็นอุปกรณ์ประกอบการละเล่นพื้นเมืองเรียกว่าเรือมอันเร ซึ่งมีลักษณะคล้ายกับรำลาวกระทบไม้ ครกกระเดื่องหรือครกมอง ครกกระเดื่อง เป็นเครื่องใช้ที่มีแทบทุกครัวเรือนโดยชาวบ้านนิยมทำไว้ข้างยุ้งข้าวเพื่อความสะดวก โดยมุ่งหลังคายนอกมากันแดดกันฝนเรียกว่าเทิบมองหรือเพิงมอง ถ้าบ้านใต้ถุนสูงจะตั้งครกไว้ใต้ถุนบ้าน ครกกระเดื่อง เป็นครกตำข้าวที่มีพัฒนาการสูงกว่าครกมือคือทุ่นแรงมากกว่า ตำข้าวได้ปริมาณมากและเร็วกว่าการตำด้วยครกมือ

## ส่วนประกอบของครกกระต๋องได้แก่

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

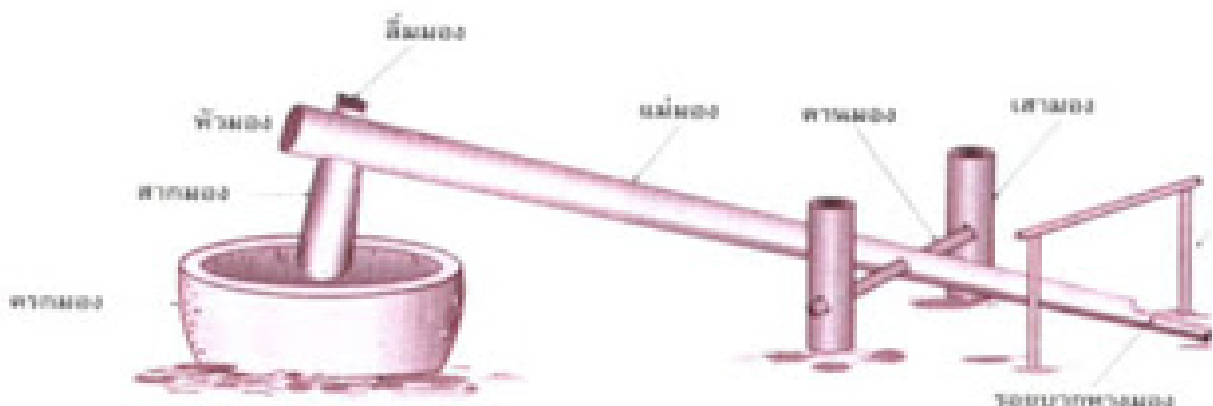
2. แม่มองหรือตัวมอง ทำจากไม้เนื้อแข็งทั้งต้นนิยมใช้ไม้สมอไทยเพราะเนื้อแข็ง เหนียวและทนทาน เพื่อไม่ให้หักและแตกง่ายเวลาตอกลิ้มที่หัวแม่มองหรือได้รับการกระทบเวลาตำข้าว ตัวมองแบ่งเป็นส่วนสำคัญสองส่วนคือหัวแม่มองและหางแม่มองหัวแม่มอง คือส่วนที่เป็นโคนของต้นไม้เป็นส่วนที่เพิ่มน้ำหนักในการตำข้าวทำให้เปลือกหุ้มข้าวที่ตำกระเทาะเร็วหรือซ้ำได้ ถ้าหัวแม่มองสั้นน้ำหนักกระแทกลงน้อยเปลือกจะกระเทาะช้า ถ้าหัวแม่มองยาวจะทำให้ออกแรงตำมากเปลือกข้าวจะกระเทาะเร็ว การเจาะรูทะลุสำหรับใส่สากมอง ควรกระระยะห่างจากหัวแม่มองพอสมควร ไม้สั้นหรือยาวจนเกินไปหางแม่มอง คือส่วนที่อยู่ปลายของลำต้นและเป็นส่วนที่ใช้ทำเหยียบเพื่อจะให้แม่มองกระดกขึ้นเวลาตำข้าวหางแม่มองจะบากหรือถากออกเล็กน้อยกันไม่ให้ลื่นดินบริเวณใต้หางแม่มองจะขุดเป็นหลุมเรียกว่าหลุมแม่มอง ซึ่งเป็นส่วนที่ช่วยให้การตำข้าว ได้ผลดี ถ้าไม่มีหลุมแม่มองหางแม่มองจะยกไว้สูงสากมอง ที่ใช้กับครกมองต้องใช้ให้ถูกกับชั้นตอนข้าว เวลาตำข้าวจะต้องออกแรงมาก

3. เสाम่มองและคานมองเสाम่มองอยู่ค่อนไปทางหางแม่มองประกอบด้วยเสาสองต้นปักดินให้แน่นเสाम่มองเป็นไม้เนื้อแข็งเหนียวและทนทาน เพราะต้องรับแรงเสียดสีจากคานมองทั้งรับน้ำหนักแม่มองและสากมอง ถ้าเสาทำจากไม้ไม่ดีจึงสึกและพังเร็วคานมองเป็นส่วนของไม้ที่สอดเพื่อยึดตัวมองกับเสाम่มองอยู่ค่อนไปทางหางแม่มอง ซึ่งบางแห่งนิยมทำสลักเพื่อไม่ให้ตัวมองเลื่อนไปทางใดทางหนึ่ง

4. สากมอง สากเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ การตำข้าวจะเสร็จและได้เมล็ดข้าวสวยหรือไม่ขึ้นอยู่กับสาก สากทำจากไม้ที่มีคุณสมบัติเฉพาะคือมีน้ำหนักเหนียวแข็งและมัน ได้แก่ไม้ค้อและไม้หนามแท่ง ข้าวจะไม่ติดสากหากทำจากไม้ดังกล่าวสากมองมีความยาวประมาณ 60 เซนติเมตรมีสามชนิดคือสากตำ มีขนาดเล็กเพราะต้องการให้กระทบถึงก้นครกขณะที่ตำข้าวและข้าวจะกระเทาะเปลือกเร็วสากตำ มีขนาดใหญ่กว่าสากตำใช้ตำข้าว ให้เป็นข้าวกล้องเปลือกข้าวจะออกมากกว่าข้าวตำสากซ้อม เป็นสากที่มีขนาดใหญ่ ใช้ตำเพื่อขัดข้าวในขั้นสุดท้ายการใช้สากทั้งสามชนิดนั้นใช้ตำข้าวแต่ละชั้นตอนที่แตกต่างกัน ถ้าใช้สากผิดชนิดจะทำให้ข้าวที่ตำนั้นเป็นข้าวหักหรือเมล็ดข้าวไม่สวย

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

6. หลักจับ เป็นหลักไม้สำหรับผู้ตำข้าวใช้จับพยุงตัวเวลาตำข้าว หลักจับมักจะปักคร่อมที่หางแม่มองทำจากไม้ไผ่หรือไม้ที่หาได้ง่าย ๆ ในท้องถิ่น



## วิธีตำข้าวด้วยครกกระเดื่อง

การตำข้าวเป็นงานประจำของสตรีทั้งแม่และลูกสาว อาจใช้เวลาเข้าตำเมื่อใกล้เย็นหรือตำเวลากลางคืนก็ได้ การตำข้าวด้วยครกกระเดื่องจะใช้ผู้ตำ 3-4 คน เหยียบที่หางแม่มองคนละข้าง น้ำหนักเท่าคนตำเมื่อเหยียบ ที่หางแม่มองจะทำให้หางแม่มองลดต่ำลงไป ในหลุมแม่มองแม่มองจะกระดกขึ้นและยกสากที่หัวแม่มองขึ้นด้วยเมื่อปล่อยเท้าหางแม่มองจะถุกยกขึ้น สากมองจะตกลงไปในครกทำให้สากกระทบข้าวเปลือกหลาย ๆ ครั้ง เปลือกข้าวจะกะเทาะออกแยกเป็นเมล็ด ข้าวและแกลบการตำข้าวจะได้เมล็ดข้าวสวยหรือไม่ขึ้นขึ้นอยู่กับจังหวะของการตำข้าวซึ่งมีอยู่สองจังหวะคือตำเป็นบาท คือจังหวะการตำซ้ำ เป็นจังหวะเนิบ ๆ ทั้งช่วงซ้ำ ๆ จังหวะการตำข้าวเช่นนี้จะทำให้ข้าวหัก เมล็ดข้าวไม่สวยเพราะจังหวะการกระทบสากลงที่ครกจะมีน้ำหนักมากและทิ้งช่วงนานตำสักกะลัน คือจังหวะการตำเร็ว เป็นช่วงจังหวะถี่ ๆ เร็วสม่ำเสมอจะทำให้ได้ข้าวเมล็ดสวย

### ขั้นตอนการตำข้าวมีดังนี้

1. ตักข้าวจากยุ้งใส่กระบุงหรือตะกร้าเทลงในครกกระเดื่อง ปริมาณที่ตำแล้วแต่ความต้องการ ส่วนใหญ่ตำสำหรับ บริโภควันเดียว
2. สวมสากตำ ตอกลิ้นเสริมสากให้แน่นใช้เวลาตำประมาณ 15-20 นาที การตำตอนนี้เรียกว่า ตำแหลมเปลือก หรือตำบุบ ข้าวที่ตำเสร็จแล้วเรียกว่า ข้าวตำตักข้าวตำออกจากครกใส่เชิงร่อน แล้วเทออกจากเชิงใส่กระดิ่งฝัดเรียกว่าฝัดตำส่วนที่ได้จากการฝัดเป็นแกลบหรือเปลือกข้าว
3. เปลี่ยนสากตำออก สวมสากตำแทน ตอกลิ้นให้แน่นเทข้าวตำที่ฝัดแล้วลงในครก การตำตอนนี้เรียกว่า ตำตำ ใช้เวลาในการตำมากกว่าครั้งแรกเล็กน้อย ข้าวที่ตำเสร็จแล้วเรียกว่าข้าวตำหรือข้าวกลองตักข้าวออกใส่เชิงร่อน ส่วนที่ได้จากการร่อนจะเป็นแกลบละเอียด หรือรำ เทข้าวที่ร่อนแล้วใส่กระดิ่งฝัดเรียกว่าฝัดตำ
4. เปลี่ยนสากตำออก สวมสากซ้อมเข้าแทน ตอกลิ้นให้แน่น เทข้าวตำหรือข้าวกลองลงในครก ใช้เวลาตำประมาณ 20 นาที จะได้ข้าวซ้อมมือ ซึ่งมีข้าวสารปนกับข้าวปลายหักและข้าวเปลือกเล็กน้อยใส่เชิงร่อนจะได้ปล่อยข้าวและร่อนนำข้าวที่ร่อนแล้วไปทีกด้วยกระดิ่งเรียกว่าทีกข้าว และฝัดเพื่อแยกข้าวสารออกจากข้าวเปลือก ผู้ทีกข้าวจะต้องอาศัยความชำนาญ เมื่อทีกข้าวแล้วส่วนที่ไม่ต้องการเช่นข้าวเปลือกหรือปลายข้าวจะรวมอยู่ที่ส่วนปลายของกระดิ่ง เพื่อสะดวกในการเก็บข้าวเปลือกออกจากข้าวสารเมื่อฝัดข้าวเสร็จแล้วจะได้ข้าวสารที่มีข้าวเปลือกปนอยู่เล็กน้อยเรียกว่ากาก ผู้ตำข้าวต้องเก็บกากออกถึงจะได้ข้าวสารที่ต้องการ