ครกกระเดื่อง

ก่อนที่จะมีโรงสีข้าวนั้น ครกกระเดื่องเป็นเครื่องมือสำคัญในการแปรรูปข้าว เปลือกให้เป็นข้าวสาร โดยวิธีการทำข้าว วิธีการทำข้าวแบบเดิมของชาวนาอีสานนั้น เป็นการกะเทาะแยกเอาเปลือกหุ้มจากเมล็ดข้าว เริ่มแรกใช้วิธีการทุบข้าว ต่อมาได้ ทำครกตำข้าวขึ้นสองรูปแบบคือครกซ้อมมือหรือครกมือและครกกระเดื่องหรือครกมอง มีรายละเอียดดังนี้

ครกมือ เป็นครกตำข้าวที่ใช้มือจับสากตำข้าวเปลือก

ส่วนประกอบของครก มือมีดังนี้

1.ตัวครก เป็นท่อนไม้ขนาดใหญ่ ที่มีความยาวประมาณ 80-90 เซนติเมตร มีเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 50-60 เซนติเมตรเจาะตรงกลางเป็นร่องลึกโดยใช้ขวานฟันเอาแกลบใส่เป็นเชื้อและจุดไฟเผาส่วนกลางของท่อนไม้ เผาเป็นโพรงให้มีขนาดลึกตามต้องการ ขัดภายในให้เกลี้ยงเกลา ตัวครกมี 2 ขนาด คือ ครกขนาดใหญ่ และครกขนาดเล็กทำด้วยไม้เนื้อแข็ง

2. สาก ทำด้วยไม้เนื้อแข็ง มีความยาวขนาด 2 เมตร มีลักษณะปลายทั้งสองข้างโค้งมน หัวสากทู่มนใหญ่ ปลายสากมนเรียวเล็ก ตรงกลางกลมกลึงพอดีกับมือกำอย่างหลวม ปลายสากมีไว้ตำข้าว หัวสากมีไว้ตำข้าวซ้อมมือ

ผู้ตำข้าวซ้อมมือนี้ ตำกันเป็นกลุ่มครั้งละ 2-3 คน ผู้ตำข้าวส่วนใหญ่อยู่ในวัยทำงาน

การตำข้าวครกมือ สาก ไม้พาย กระด้ง กระบุง

วิธีตำข้าวมีลำดับดังนี้

1. นำข้าวที่จะทำไปผึ่งแดดหนึ่งวันเพื่อให้ข้าวแห้งจะบุบเปลือกง่ายขึ้น
2. นำข้าวมาเทลงในครกจำนวนพอเหมาะ ใช้คนตำ 2-3 คนมีจังหวะการตำที่ไม่พร้อมกัน
3. ใช้เวลาในการตำข้าวนาน จนกว่าจะเหลือข้าวเปลือกจำนวนน้อยที่ปนอยู่ในข้าวสาร แล้วเก็บกากออก

ข้อดีของการตำข้าวด้วยครกมือ คือ เลือกสถานที่และเคลื่อนย้ายที่ตำได้ตามต้องการเพราะครกมือไม่ได้ฝังลงในดิน นอกจากนี้ครกมือใช้คนตำจำนวนน้อย ประมาณ 2-3 คน

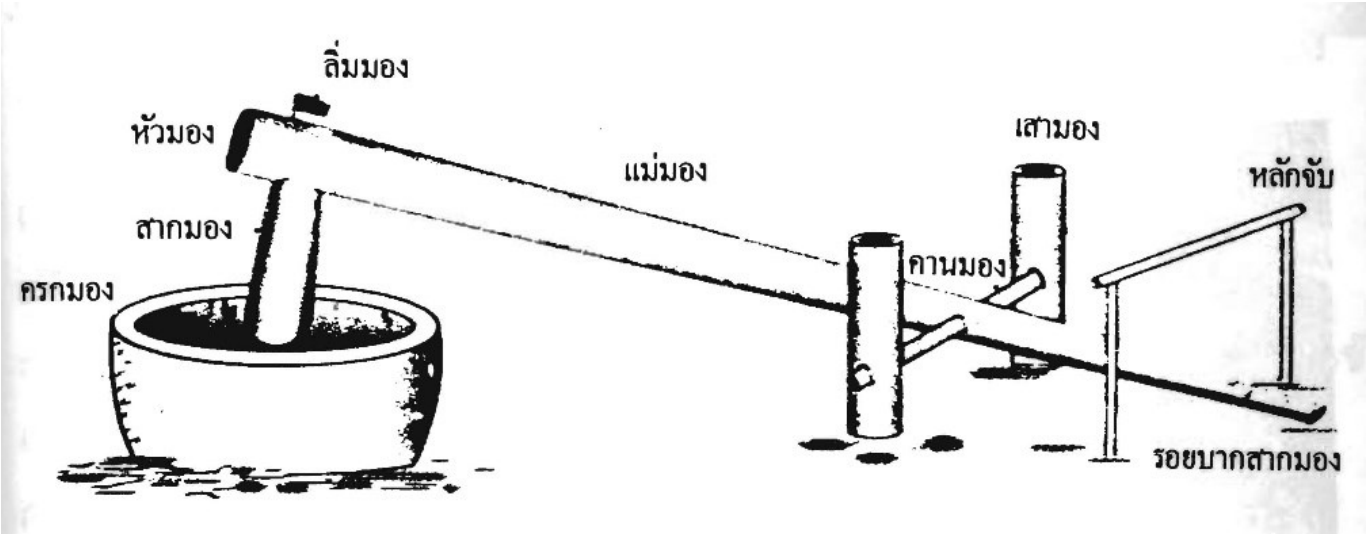
ข้อเสียของครกมือคือใช้เวลาการตำนานออกแรงมาก ทำให้เหนื่อยเร็วและได้ข้าวจำนวนน้อย

การตำข้าวด้วยครกมือนิยมมากเขตอีสานใต้ แถบจังหวัดสุรินทร์และบุรีรัมย์ ปัจจุบันผู้นำสากมาเป็นอุปกรณ์ประกอบการละเล่นพื้นเมืองเรียกว่าเรือมอันเร ลักษณะคล้ายกับรำลาวกระทบไม้

ครกกระเดื่องหรือครกมอง ครกกระเดื่อง เป็นเครื่องใช้ที่มีแทบทุกครัวเรือน โดยชาวบ้านนิยมทำไว้ข้างยุ้งข้าวเพื่อความสะดวก โดยมุงหลังคายื่นออกมากันแดดกันฝนเรียกว่า เทิบมองหรือเพิงมอง ถ้าบ้านใต้ถุนสูงจะตั้งครกไว้ที่ใต้ถุนบ้าน ครกกระเดื่องเป็นครกตำข้าวที่มีพัฒนาการสูงกว่าครกมือคือทุ่นแรงมากกว่าตำข้าวได้ปริมาณมากและเร็วกว่าการตำด้วยครกมือ

ส่วนประกอบของครกกระเดื่องได้แก่

1. ตัวครก ทำด้วยไม้เนื้อแข็ง นิยมใช้ไม้สะแบง ไม้แคน ไม้จิก ไม้แดง ซึ่ง เป็นไม้เนื้อดี ทนทานต่อการฝังดิน ตัวครกทำจากท่อนไม้กลมยาวพอประมาณ



มีเส้นผ่าศูนย์กลาง 1.5 เมตร เจาะเป็นร่องลึกตรงกลางเหมือนครกทั่ว ๆ ไป โดยใช้ ขวานฟันตรงกลาง เอาแกลบใส่เป็นเชื้อและจุดไฟเผา ถ้ายังไม่ลึกพอก็ใช้ขวานฟัน และเผาต่อจนได้หลุมครกลึกตามต้องการ ขัดภายในให้เรียบร้อยและสวยงาม เหนือจากก้นครกถึงส่วนล่างสุดของไม้ประมาณหนึ่งศอก ฝังลงในดินให้แน่น

2. แม่มองหรือตัวมอง ทำจากไม้เนื้อแข็งทั้งต้นนิยมใช้ไม้สมอไทยเพราะเนื้อแข็ง เหนียวและทนทานเพื่อไม่ให้หักและแตกง่ายเวลาตอกลิ่มที่หัวแม่มองหรือได้ รับการกระแทกเวลาตำข้าว ตัวมองแบ่งเป็นส่วนสำคัญ 2 ส่วน คือ หัวแม่มองและหางแม่มอง

หัวแม่มอง คือส่วนที่เป็นโคนของต้นไม้เป็นส่วนที่เพิ่มน้ำหนักในการตำข้าว ทำให้เปลือกหุ้มข้าวที่ตำกะเทาะเร็วหรือช้าได้ ถ้าหัวแม่มองสั้นน้ำหนักกระแทกลงน้อยเปลือกข้าวจะกะเทาะช้า ถ้าหัวแม่มองยาวจะทำให้ออกแรงต่ำมากเปลือกข้าวจะกะเทาะเร็ว การเจาะรูทะลุสำหรับใส่สากมอง ควรกะระยะห่างจากหัวแม่มองพอสมควร ไม่สั้นหรือยาวจนเกินไป

หางแม่มอง คือส่วนที่อยู่ปลายของลำต้นและเป็นส่วนที่ใช้เท้าเหยียบเพื่อจะให้แม่มองกระดกขึ้นเวลาตำข้าว หางแม่มองจะบากหรือถากออกเล็กน้อยกันไม่ให้ลื่นดิน บริเวณใต้หางแม่มองจะขุดเป็นหลุมเรียกว่า หลุมแม่มอง ซึ่งเป็นส่วนที่ช่วยให้การตำข้าวได้ผลดี ถ้าไม่มีหลุมแม่มองหางแม่มองจะยกไว้สูง

สากมอง ที่ใช้กับครกมองต้องใช้ให้ถูกกับขั้นตอนข้าว เวลาตำข้าวจะต้องออกแรงมาก

3. เสาแม่มองและคานมอง

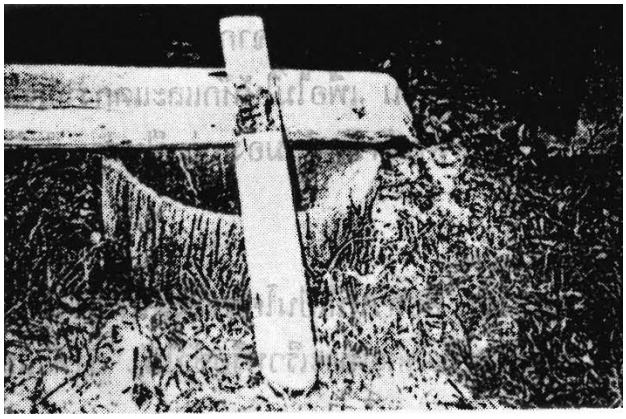
เสาแม่มอง อยู่ค่อนไปทางหางแม่มอง ประกอบด้วย เสาสองต้นปักดินให้แน่นเสาแม่มองเป็นไม้เนื้อแข็งเหนียวและทนทานเพราะต้องรับแรงเสียดสีจากคานแม่มอง ทั้งรับน้ำหนักแม่มองและสากมอง ถ้าเสาทำจากไม้ไม่ดีจะสึก และพังเร็ว

คานแม่มอง เป็นส่วนของไม้ที่สอดเพื่อยึดตัวมองกับเสาแม่มองอยู่ค่อนไปทางหางแม่มอง ซึ่งบางแห่งนิยมทำสลักเพื่อไม่ให้ตัวมองเลื่อนไปทางใดทางหนึ่ง

เสามองและคานแม่มอง

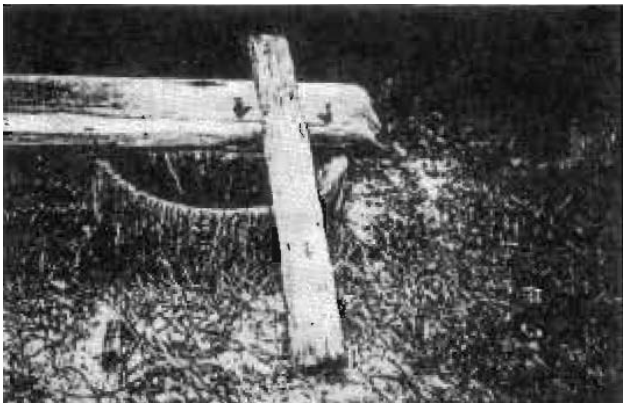
4. สากมอง สากเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ การตำข้าวจะเสร็จและได้เมล็ดข้าวสวยหรือไม่ขึ้นอยู่กับสาก สากทำจากไม้ที่มีคุณสมบัติเฉพาะคือมีน้ำหนัก เหนียว แข็งและมัน ได้แก่ ไม้ค้อและไม้หนามแท่ง ข้าวจะไม่ติดสากหากทำจากไม้ดังกล่าว สากมองมีความยาวประมาณ 60 เซนติเมตรมี 3 ชนิดคือ

สากตำ มีขนาดเล็กเพราะต้องการให้กระแทกถึงก้นครกขณะที่ตำข้าวและข้าวจะกะเทาะเปลือกเร็ว



สากตำ

สากต่าว มีขนาดใหญ่กว่าสากตำใช้ตำข้าว ให้เป็นข้าวกล้องเปลือกข้าวจะออกมากกว่าข้าวตำ



สากต่าว

สากซ้อม เป็นสากที่มีขนาดใหญ่ ใช้ตำเพื่อขัดข้าวในชั้นสุดท้าย การใช้สาก 3 ชนิดนั้นใช้ตำข้าวแต่ละขั้นตอนที่แตกต่างกัน ถ้าใช้สากผิดชนิดจะทำให้ข้าวที่ตำนั้นเป็นข้าวหักหรือเมล็ดข้าวไม่สวย

5. ลิ่มแม่มอง ทำด้วยไม้เนื้อแข็ง เหนียวและทนทาน เพราะได้รับแรงกระแทกอยู่ตลอดเวลา ใช้สำหรับตอกเสริมสากเพื่อยึดสากมองกับแม่มองให้แน่น ทุกครั้งที่ตำข้าวผู้ตำจะต้องคอยตอกลิ่มให้แน่นอยู่เสมอ เพราะถ้าลิ่มไม่แน่นจะทำให้สากหลุดจากหัวแม่มองที่เจาะเป็นรูทะลุ อาจกระเด็นออกไปถูกผู้ที่อยู่บริเวณใกล้เคียง ทำให้ได้รับบาดเจ็บหรืออันตรายได้

6. หลักจับ เป็นหลักไม้สำหรับผู้ตำข้าวใช้จับพยุงตัวเวลาตำข้าว หลักจับมือจะบักคร่อมที่หางแม่มอง ทำจากไม้ไผ่หรือไม้ที่หาได้ง่ายๆ ในท้องถิ่น

วิธีตำข้าวด้วยครกกระเดื่อง การตำข้าวเป็นงานประจำของสตรีทั้งแม่และลูกสาว อาจทำเวลาเช้าตรู่เมื่อไก่ขันหรือตำเวลากลางคืนก็ได้ การตำข้าวด้วยกรกกระเดื่องจะใช้ผู้ตำ 3-4 คน เหยียบที่หางแม่มองคนละข้าง น้ำหนักเท้าคนตำเมื่อเหยียบที่หางแม่มองจะทำให้หางแม่มองลดต่ำลงไปในหลุมแม่มอง แม่มองจะกระดกขึ้นและยกสากที่หัวแม่มองขึ้นด้วยเมื่อปล่อยเท้าหางแม่มองลดต่ำลงไปในหลุมแม่มอง แม่มองจะกระดกขึ้นและยกสากที่หัวแม่มองขึ้นด้วย เมื่อปล่อยเท้าหางแม่มองจะถูก ยกขึ้น สากมองจะตกลงไปในครกทำให้สากกระทบข้าวเปลือกหลาย ๆ ครั้ง เปลือกข้าวจะกะเทาะออกแยกเป็นเมล็ดข้าวและแกลบการตำข้าวจะได้เมล็ดข้าวสวยหรือไม่นั้น ขึ้นอยู่กับจังหวะของการตำข้าวซึ่งมีอยู่สองจังหวะคือ

ตำเป็นบาด คือ จังหวะการตำช้า เป็นจังหวะเนิบ ๆ ทิ้งช่วงช้า ๆ จังหวะการตำข้าวเช่นนี้จะทำให้ข้าวหัก เมล็ดข้าวไม่สวยเพราะจังหวะการกระแทกสากลงที่ครกจะ มีน้ำหนักมากและทิ้งช่วงนาน

ตำสักกะลัน คือ จังหวะการตำเร็ว เป็นช่วงจังหวะถี่ๆ เร็วสม่ำเสมอจะทำให้ได้ข้าวเมล็ดสวย

ขั้นตอนการตำข้าวมีดังนี้

1. ตักข้าวจากยุ้งใส่กระบุงหรือตะกร้าเทลงในครกกระเดื่อง ปริมาณที่ตำแล้วแต่ความต้องการ ส่วนใหญ่ตำสำหรับบริโภควันเดียว

2. สวมสากตำ ตอกลิ่มเสริมสากให้แน่นใช้เวลาทำประมาณ 15-20 นาที การตำตอนนี้เรียกว่า **ตำแหลกเปลือก** หรือ **ตำบุบ** ข้าวที่ตำเสร็จแล้วเรียกว่า **ข้าวตำ** ตักข้าวตำออกจากครกใส่เชิงร่อน แล้วเทออกจากเชิงใส่กระด้งผัดเรียกว่า **ฝัดตำ** ส่วนที่ได้จากการผัดเป็นแกลบหรือเปลือกข้าว

การตำข้าว

3. เปลี่ยนสากตำออกสวมสากต่าวแทน ตอกลิ่มให้แน่นเทข้าวตำที่ฝัดแล้วลงในครก การทำตอนนี้เรียกว่า **ตำต่าว** ใช้เวลาในการตำมากกว่าครั้งแรกเล็กน้อย ข้าวที่ตำเสร็จแล้วเรียกว่า **ข้าวต่าว** หรือ **ข้าวกล้อง** ตักข้าวออกใส่เขิงร่อน ส่วนที่ได้จากการร่อนจะเป็นแกลบละเอียด หรือ **รำ** เทข้าวที่ร่อนแล้วใส่กระด้งฝัดเรียกว่า **ฝัดต่าว**

การทิกข้าวและฝัดข้าว

4. เปลี่ยนสากต่าวออก สวมสากซ้อมเข้าแทน ตอกลิ่มให้แน่น เท **ข้าวต่าว** หรือ **ข้าวกล้อง** ลงในครก ใช้เวลาตำประมาณ 20 นาที จะได้ข้าวซ้อมมือ ซึ่งมีข้าวสารปนกับปลายข้าวหักและข้าวเปลือกเล็กน้อย ใส่เขิงร่อนจะได้ปลายข้าวและรำอ่อน นำข้าวที่ร่อนแล้วไปทิกด้วยกระด้งเรียกว่า **ทิกข้าว** และฝัดเพื่อแยกข้าวสารออกจากข้าวเปลือก ผู้ทิกข้าวจะต้องอาศัยความชำนาญ เมื่อทิกข้าวแล้วส่วนที่ไม่ต้องการเช่นข้าวเปลือกหรือปลายข้าวจะรวมอยู่ที่ส่วนปลายของกระด้ง เพื่อสะดวกในการเก็บข้าวเปลือกออกจากข้าวสาร เมื่อฝัดข้าวเสร็จแล้วจะได้ข้าวสารที่มีข้าวเปลือกปนอยู่เล็กเล็กน้อย เรียกว่า **กาก** ผู้ตำข้าวต้องเก็บกากออกจึงจะได้ข้าวสารที่ต้องการ

ฝัดข้าวตำและร่อนข้าวตำ

วิธีดูแลรักษาครกตำข้าว

ชาวอีสานมีกุศโลบายในการดูแลครกตำข้าวให้สะอาดและมีอายุใช้งานนาน โดยกำหนดแนวปฏิบัติเป็นข้อคะลำหรือข้อห้ามที่สำคัญไว้หลายประการ เช่น

- ถ้าไม่มีข้าวอยู่ในครก ห้ามใช้ไม้ค้ำหัวกระเดื่อง
- ห้ามเหยียบครกเปล่า
- ห้ามสวมรองเท้าตำข้าว
- ห้ามตำครกเปล่าเล่น
- ห้ามนั่งที่หัวแม่มอง
- ห้ามตำข้าวตอนสาย
- ใส่สากแล้วตอกลิ่มให้แน่นทุกครั้ง มิฉะนั้นบรรพบุรุษจะลงโทษ
- ไม่ให้ยืนตรงหัวมอง เทวดาจะผลักลงครก
- ไม่ใช้สากตำไปตำข้าวต่าว เป็นของคะลำ
- ห้ามหยอกล้อกันที่หางกระเดื่อง
- ห้ามตัดไม้ทำครกในเดือนสามเดือนสี่และเดือนเข้าพรรษา
- ห้ามใช้สากตอกลิ่ม
- เมื่อเลิกใช้ครกควรเก็บและยกแม่มองให้สูงขึ้น

แนวปฏิบัติในการรักษาครกตำข้าว คือ อย่าให้ถูกแดดถูกฝนหลังจากใช้แล้ว ครกควรใช้แผ่นสังกะสีหรือกระดังปิดป้องกันสัตว์บางชนิดไม่ให้ตกลงไปในครก ส่วนสากควรเก็บไว้อย่างมิดชิดป้องกันปลวกและมอดเจาะไม้

การประยุกต์ใช้ครกกระเดื่องในศูนย์สารนิเทศอีสานสิรินธร

ครกกระเดื่องในปริบทของหมู่บ้านมีประโยชน์ใช้สอยในการแปรรูปข้าวเปลือกให้เป็นข้าวสาร ศูนย์สารนิเทศอีสานสิรินธรสร้างครกกระเดื่องโดยใช้ไม้เนื้อแข็งที่ขัดเกลาผิวให้เรียบงาม เหมาะกับการใช้เป็นชั้นวางหนังสือ โดยใช้ประโยชน์

ชั้นวางหนังสือรูปทรงครกมอง