

ครกทิมข้าว

ครกทิมข้าวหรือครกตำข้าว เป็นเครื่องมือกะเทาะข้าวเปลือกให้เป็นข้าวสาร โดยนำข้าวที่ผ่านการตากแดดมาเทลงในครก จากนั้นใช้สากทิม (ตำ) ข้าวเพื่อกะเทาะเม็ดข้าวเปลือกออก แล้วนำไป “ผัด” พร้อมทั้งเก็บกากที่ไม่ต้องการออก การทิมข้าวเปลือกให้เป็นข้าวสารของคนใต้ทำได้หลายวิธี นอกจากครกทิมข้าวแล้ว ก็ยังมีวิธีตำด้วยหลุมฟุก และด้วยครกถีบอีกด้วย เครื่องมือเหล่านี้นับเป็นภูมิปัญญาพื้นบ้านอย่างหนึ่งของสังคมเกษตรกรรมมาตั้งแต่สมัยโบราณที่เน้นการพึ่งพาตนเองเป็นสำคัญ

“ครกทิมข้าว” มีส่วนประกอบที่สำคัญคือ ตัวครกและตัวสาก ตัวครกทำจากท่อนไม้เนื้อแข็งเหนียว ไม่มีเสี้ยน ตัดเป็นท่อนรูปทรงกระบอก ความยาว ๘๐ - ๙๐ เซนติเมตร เส้นผ่าศูนย์กลาง ๕๐ - ๖๐ เซนติเมตร หน้าตัดด้านหนึ่งขุดเป็นหลุมลึก ขัดภายในให้เรียบสำหรับใส่ข้าวเปลือก ส่วนสากที่ใช้ตำทำจากไม้เนื้อแข็ง เนื้อละเอียด ไม่แตกหรือบิ่นง่าย สากมีลักษณะยาวเล็กประมาณ ๒ เมตร ปลายทั้งสองข้างโค้งมน หัวสากจะทุมใหญ่ ส่วนปลายสากจะมนเรียวเล็ก กึ่งกลางกึ่งคอดเล็กน้อย มีน้ำหนักเบาสามารถใช้มือจับยกเพียงข้างเดียวได้ การทิมข้าวจะเริ่มด้วยการวางครกบนพื้นราบ โลง ส่วนมากจะอยู่ข้างยุ้งข้าว เอาข้าวกล็องหรือข้าวเปลือกที่ตากแดดแล้วใส่ลงไปพอประมาณ เอามือที่ถนัดข้างใดข้างหนึ่งจับบริเวณคอกึ่งตรงกลางของสาก ก้าวอย่างหลวม ยกให้สุดแขนพร้อมเขย่งปลายเท้า มืออีกข้างเหวี่ยงตาม แล้วจ้วงตำลงมาอย่างแรงตรงกึ่งกลางของครก การทิมข้าวกับครกชนิดนี้จะมีการหยุดเป็นระยะ ๆ เพื่อที่จะคนข้าวในครกให้ถูกตำโดยทั่วถึงกัน และตำต่อไปจนเห็นว่าเมล็ดข้าวถูกขัดร่าออกมีเมล็ดข้าวพอสมควรจึงหยุดตำ คຸ້ຍใส่กระดัง ผัดร่าออกให้เหลือแต่เมล็ดข้าว ก็จะได้เมล็ดข้าวที่สวยงามพร้อมที่จะหุงรับประทานได้

หากต้องการทิมข้าวปริมาณมากในคราวเดียวกันสามารถกระทำได้ โดยใช้ป้อหรือเปาะซึ่งทำจากกาบหมาก คล้า ไม้ไผ่ คลุ้ม ใบจาก ใบลานหรือใบตาล นำมามัดให้เป็นวงกลม มีเส้นผ่านศูนย์กลางเท่ากับปากครก ทิมข้าวที่ใช้อยู่และให้มีความสูงประมาณ ๔ นิ้ว วางครอบบนปากครกเป็นการเพิ่มความสูงให้ครก ช่วยป้องกันให้ข้าวที่ตำไม่กระเด็นออกนอกครกได้นั่นเอง ภายหลังจากใช้ครกเสร็จแล้วให้วางห่างไว้ ส่วนสากอาจฝังไว้หรือไม่ก็วางรายกับพื้นดิน การตำข้าวด้วยครกชนิดนี้สามารถเลือกสถานที่และเคลื่อนย้ายที่ตำได้ตามต้องการ เพราะครกมือไม้ได้ฝังลงในดิน และใช้แรงงานไม่มาก ประมาณ ๒ - ๓ คน บางโอกาสอาจใช้ครกทิมข้าวคว่ำลงให้ก้นวางขึ้นสำหรับใช้นั่ง เรียก *นั่งลูกขี้ครก* บางโอกาสเมื่อมีการจัดงานตามบ้านและตามวัดทั้งครกทั้งสากยังใช้ทิมเครื่องแกง (ตำเครื่องแกง) ได้อีกด้วย เพราะต้องแกงด้วยกระทะใบใหญ่สำหรับใช้เลี้ยงคนเป็นจำนวนมาก หรือบางแห่งใช้ครกทิมข้าวเพื่อตำกะปิก็มี

ความเชื่อเกี่ยวกับการใช้ครกทิมข้าว

ชาวบ้านมีความเชื่อเกี่ยวกับการใช้ครกทิมข้าวอยู่ ๒ ประการ คือ ประการแรก เมื่อเกิดสุริยคราส - จันทรคราส หรือเป็นสุริย์เป็นจันทร์ ผู้เป็นเจ้าของครกจะต้องเอาสากใส่ครกแล้วแช่น้ำไว้หรือใช้มือหรือวัสดุอย่างใดอย่างหนึ่งเคาะที่ครกหรือสาก หากไม่ทำดั่งที่กล่าวนี้เชื่อกันว่าจะเกิดเคราะห์ ทำมาหากินไม่บังเกิดผล ประการที่สอง เมื่อถึงวันสงกรานต์ ชาวบ้านต้องหยุดจากการทำงานทุกอย่าง การทิมข้าวขอมสารก็ต้องหยุดด้วยเป็นเวลา ๓ วัน ในช่วงนี้จะปฏิบัติต่อครกสากเช่นเดียวกับเมื่อเป็นจันทร์เป็นสุริย์ แต่จะเพิ่มการปฏิบัติเป็น

พิเศษอีกอย่างหนึ่งคือใช้ด้าย ๓ สี ผูกที่คอซาก บางรายใช้ดอกไม้หมากพลูเหน็บไว้กับด้ายที่ผูกนั้นด้วย จึงเห็นได้ว่าครกกับซากทิมข้าวมีความผูกพันกับชีวิตประจำวันของชาวบ้านในอดีตเป็นอย่างมาก

ประเพณีการตำข้าว

ประเพณีการตำข้าวได้มีข้อสันนิษฐานว่าคงจะมีมานานพร้อม ๆ กับการปลูกข้าว เพราะว่าสมัยก่อนยังไม่มีเครื่องยนต์สีข้าว เมื่อชาวบ้านจะนำข้าวมาหุงก็ต้องตำข้าวเปลือกจนเป็นข้าวสาร (ข้าวกล้อง) ครกและซากตำข้าวจึงถูกใช้กันอย่างแพร่หลาย พบเห็นได้ทั่วไปแทบทุกครัวเรือน หน้าที่ของการสีข้าว ตำข้าว จะเป็นงานประจำของสตรีทั้งแม่และลูกสาว ซึ่งมักจะตำในเวลาว่างหลังเสร็จงานประจำวันแล้ว อาจมีการขอแรงงานมาช่วยเป็นครั้งคราวแต่ไม่บ่อยนัก ถ้าบ้านใดลูกสาวสวย จะมีหนุ่มๆ อาสามาช่วยงานเป็นจำนวนมาก มีการพูดคุยหยอกล้อและปะการมระหว่างหนุ่ม - สาว บางครั้ง “ครกเดียวตำกันรุ่งแจ้ง” เพราะหนุ่มสาวมัวแต่คุยกัน

ต่อมาเมื่อเครื่องยนต์สีข้าวเข้ามามีบทบาทสำคัญในการแปรรูปข้าวเปลือกให้เป็นข้าวสารได้รวดเร็วและครั้งละมาก ๆ ประกอบกับชาวนาเองเมื่อเสร็จสิ้นฤดูทำนาแล้วมีความจำเป็นต้องประกอบอาชีพอย่างอื่นเพื่อหารายได้เสริมตามสภาวะค่าครองชีพที่สูงขึ้นในปัจจุบัน จึงไม่มีเวลาใช้ครกทิมข้าวเอง ยิ่งไปกว่านั้น ชาวนาบางท้องถิ่นต้องหยุดทำนาติดต่อกันหลายปี เพราะความแห้งแล้ง ทำให้ไม่มีผลผลิต ด้วยเหตุนี้ ครกทิมข้าวที่มีอยู่จึงนำไปใช้เพื่อการอื่น เช่น ใช้ตำแป้งทำขนมเป็นครั้งคราว หรือใช้ตำพืชบางชนิดทำเป็นอาหารสัตว์ หรือไม้ก่ตั้งไว้ได้ถุนบ้าง ช่างบ้านบ้าง จนลืมไปว่าครั้งหนึ่งเคยเป็นเครื่องมือเครื่องใช้ในครัวเรือนที่ทุกคนรอบครัวขาดเสียไม่ได้ และนับวันเครื่องมือเครื่องใช้ชนิดนี้จะค่อยๆ สูญหายไปจากวิถีชีวิตของคนไทยในที่สุด

เอกสารอ้างอิง

เฉลียว เรืองเดช และศรีน มณีโชติ “ครกทิมข้าว” ในสารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้ พ.ศ. ๒๕๒๙ เล่ม ๒ มูลนิธิโตโยต้า จัดพิมพ์. หน้า ๔๓๒ - ๔๓๓