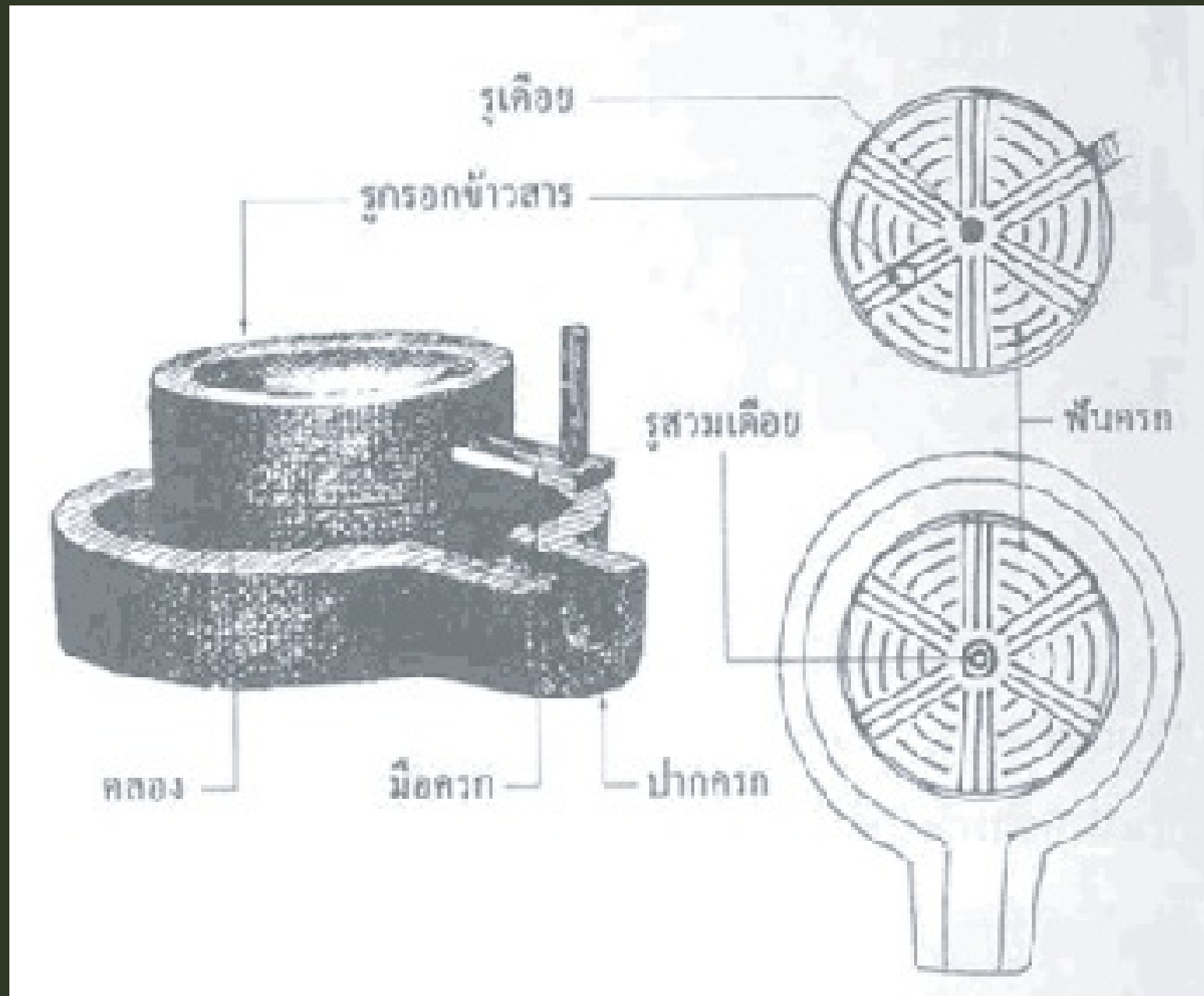


ครกบด หรือ เครื่องโม่แป้ง โบราณ



หนึ่งในเครื่องครัวที่นับวันจะหาได้ยากขึ้นทุกที
เป็นเครื่องครัวที่อยู่คู่บ้านชาวไทยมาอย่างช้านาน
โดยครกบดทำมาจากซีเมนต์หรือหิน มีรูปแบบ
หลากหลายขนาด ขนาดเล็กสุดก็ราว 45
เซนติเมตร ขนาดใหญ่สุดก็มีขนาดเป็นสามเท่า
ของขนาดเล็ก เส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 135
เซนติเมตร





ครกบดจะประกอบด้วย 2 ส่วน คือ ตัวครกหรือหน่วยครก และฝาครก ตัวครก มีลักษณะเป็นฐานกลม เรียบ ด้านหนึ่งทำเป็นปากให้แป้งไหลลงสู่ภาชนะ และมีแอ่งหรือคลองโดยรอบเชื่อมเป็นระดับเดียวกับปากครก ช่วงกลางของตัวครกยกระดับสูงกว่าขอบครก ตรงหน้าตัดเซาะเป็นร่องหรือฟันตามแนวรัศมีและแนวขวาง ตรงถึงกลางหน้าตัดทำเป็นรูกลมสำหรับใส่เดือยยึดฝาครก ฝาครก ตรงกลางด้านล่างของฝาครกทำรูให้ได้ขนาดสวมรับกับเดือย และตรงหน้าตัดด้านล่างเซาะร่องเช่นเดียวกับตัวครก ด้านบนของฝาครกทำเป็นแอ่งสำหรับใส่ข้าวที่จะบด ตรงแอ่งเจาะรูทะลุฝาด้านล่าง เพื่อให้ข้าวสารตกลงด้านล่างเพื่อบดแป้ง ถ้าเป็นครกขนาดเล็กจะเจาะรูสี่เหลี่ยมด้านข้างหนึ่งรูเพื่อใส่ไม้ทำเป็น “มือครก” เรียก “ครกมือเดียว” ถ้าเป็นครกขนาดใหญ่จะมีมือครกสองมือ เรียก “ครกสองมือ”

วิธีการโม่แป้งโดยใช้ครกบด วางครกบดให้สูงกว่าพื้นดินประมาณ ๑ ศอก เพื่อให้สามารถวางภาชนะที่จะรับแป้งจากปากครกบดได้ ข้าวสารที่จะใช้โม่จะต้องแช่น้ำให้พอง หยอดข้าวที่พองแล้วลงรูด้านบนปากฝาครกและหมุนครก ข้าวสารที่บดแล้วจะค่อยๆ ออกมาที่บริเวณแอ่งหรือคลอง การหยอดข้าวสารนั้นถ้าหากหยอดข้าวสารมากเกินไปและมีน้ำผสมอยู่น้อยแป้งที่โม่จะแข็งหนืด ต้องหยอดน้ำช่วย ถ้าหยอดข้าวสารน้อยและใส่น้ำมาก แป้งจะเหลว ฝืนครกบดจะเสียดสีกันมากอาจทำให้ซีเมนต์หรือทรายที่ฝืนครกหลุด ผสมลงในแป้งได้ ครกบดนั้นเมื่อใช้งานเรียบร้อยแล้วจะต้องล้างให้สะอาด เพราะถ้าล้างไม่สะอาด แป้งจะติดค้างอยู่ตามฝืนครกหรือเตื่อยครกเกิดการบูดเน่าได้

ครกบดเป็นเครื่องมือที่มีใช้กันแทบทุกบ้าน การที่มีครกบดทำให้บ้านทุกบ้านโม่แป้งมาใช้เองได้ ครกบดจึงถือเป็นเครื่องมือที่อยู่คู่กับครัวไทยมานาน ในปัจจุบันการใช้ครกบดได้รับความนิยมลดลง เนื่องจากมีแป้งสำเร็จรูปขายตามท้องตลาดซึ่งหาซื้อได้ง่าย ครกบดจึงค่อยๆ หายไปจากครัวไทย

อ้างอิง : สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้

