



เครื่องหอมตำรับไทย น้ำปรุงโบราณ

จัดทำโดย คุณประสิทธิ์ มาประสพ

ความหมายของเครื่องหอม

คำว่า"เครื่องหอม" ตามพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน ให้คำจำกัดความไว้ว่า "เครื่องหอม" หมายถึงสิ่งที่นำมา ประกอบกันแล้วทำให้มีกลิ่นที่หอม.

แหล่งที่มาของเครื่องหอม

- ได้จากพืชธรรมชาติ รวมถึงยางไม้ชนิดต่างๆ เช่น ดอกกุหลาบ อบเชย ชะลูด ไม้จันทน์ กฤษณา ไบมะกรูด ลูกจันทร์
- ได้จากสัตว์ เช่น อัมพันมูลปลา ไชชะมดเข็ด





ส่วนไหนของพืชธรรมชาติ

ที่สามารถนำมาสกัดเป็นกลิ่นหอมได้



ดอก

เช่น ดอกกุหลาบ คาร์เนชั่นมะลิ จำปากระดังงา
จันทร์กะป้อพิกุล ชมนาด ลำเจียก

เมล็ด

เช่น ลูกจันทร์ พริกไทยดำ

เปลือก ลำต้น

เช่น อบเชย ชะลูด ไม้จันทน์ กฤษณา

ใบ

เช่น ใบส้ม ใบมะกรูด ใบ
มะนาวใบเนียม ใบเตย

พืชธรรมชาติ



มะลิ



กุหลาบ



ใบน้ยม

พืชธรรมชาติ



ใบเตย



ชมนาด



พิกุล



ส่วนไหนของสัตว์

ที่สามารถนำมาสกัดเป็นกลิ่นหอมได้

อำพันมูลปลา

เป็นสารที่ออกมาจากปลาวาฬเปิร์มเป็นของเหลวที่ขับออกมาจากลำไส้ของปลาวาฬมีคุณสมบัติพิเศษคือเมื่ออยู่ในน้ำมันจะมีความอ่อนนุ่มแต่เมื่อพ่นน้ำมาอยู่ในที่ที่มีลมโกรกจะกลายเป็นของแข็งโดยมีทั้งสีขาว สีดำ และสีเทา (ซึ่งอำพันที่ดีที่สุดคือสีเทาและมีราคาสูงมาก)

ไขชะมดเข็ด

สารที่สกัดออกมาจากกระเปาะไถล้อวัยวะเพศของชะมดเข็ดเพศผู้ มีสภาพที่เข้มข้น มีกลิ่นแรง จะมีกลิ่นหอมเมื่อได้รับการเจือจาง ลักษณะหนืดคล้ายน้ำผึ้ง มีสีน้ำตาลปนแดงเมื่อแห้งจะเป็นเกร็ดและมีสีน้ำตาลดำ ประโยชน์เป็นตัวจริงกลิ่นให้หอมทำให้เครื่องหอมมีกลิ่นทนนาน



สัตว์



อำพันมูลปลา



ชะมดเซ็ด

การเก็บไขชะมดเช็ด



ไขชะมดเช็ด



กรงเลี้ยง



การเช็ดของ
ชะมดเช็ด

ลักษณะของน้ำปรุงที่ดี

ลักษณะเฉพาะของสีน้ำปรุง

การทำน้ำปรุงดอกไม้ นั้นเป็นศิลปะแห่งการสร้างสรรค์กลิ่นหอมและมี ลักษณะเฉพาะของน้ำปรุงที่ดี มีดังนี้

- น้ำปรุงควรมีลักษณะเป็นสีเขียวใส มีกลิ่นหอมเย็นหรืออาจมีกลิ่นที่หอมหวาน

น้ำปรุงจะนิยมมีกลิ่นหอม ของดอกไม้มากกว่า 1 ชนิด

ควรมีกลิ่นเด่น 3 กลิ่น

- กลิ่นหอมที่เป็นตัวนำ
- กลิ่นหอมที่เป็นตัวตาม
- กลิ่นหอมที่เป็นตัวสุดท้าย

ส่วนประกอบของน้ำปรุง



น้ำสกัดจากดอกไม้
หรือใบไม้หอม
(ใช้เอทิลแอลกอฮอล์สกัด)



หัวน้ำหอมหรือน้ำมันหอม
ระเหยกลิ่นดอกไม้ต่างๆ



ตัวกลิ้งกลีนหรือตัวดับกลีน
เอทิลแอลกอฮอล์



ตัวเพิ่มกลีนให้กลีนมีความ
หอมเฉพาะมากขึ้น

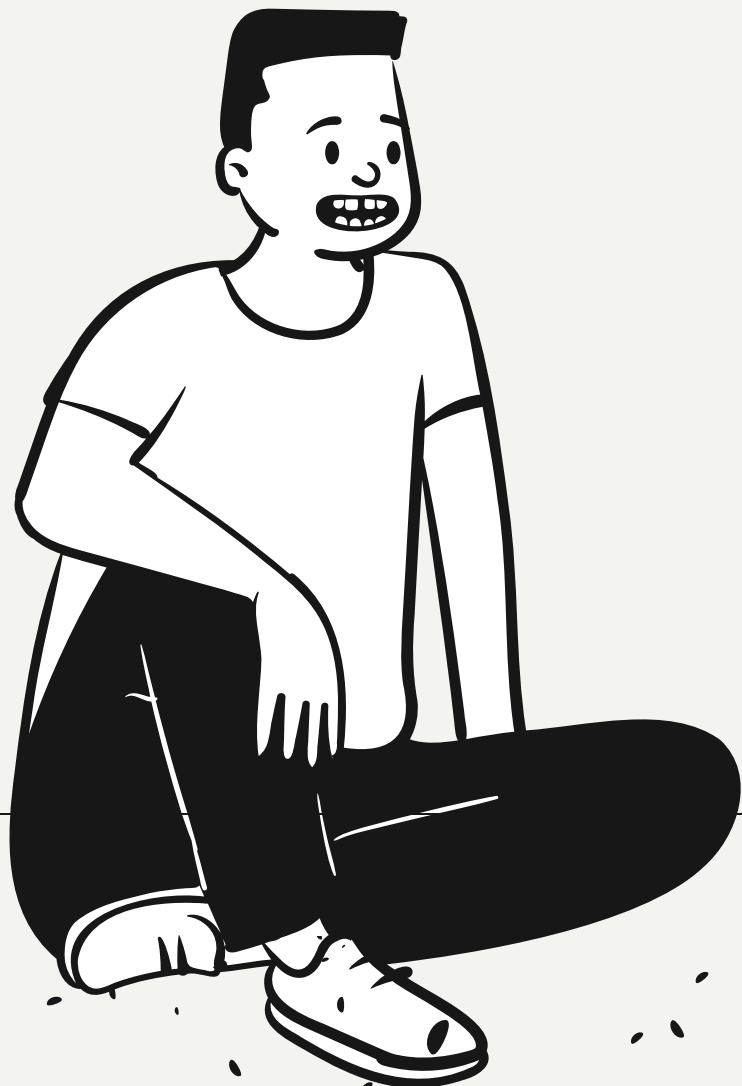
การสตุชะมัดเซ็ด

- **การสตุ** (การฆ่าฤทธิ์ตัวยา)

คือ การทำให้พิษมีฤทธิ์อ่อนลง และสามารถนำมาใช้ทำยา.

- **วิธีการฆ่าชะมัดเซ็ด** (การสตุชะมัดเซ็ด)

เริ่มโดยการหันหัวหอม หรือผิวมะกรูด ให้เป็นฟอยละเอียด ผสมกับชะมัดเซ็ด ใส่ลงไปใบบิพลูหรือช้อนเงิน แล้วจึงนำไป ลนไฟเทียน จนชะมัดเซ็ดละลาย.





ขั้นตอนการทำน้ำปรุง

น้ำปรุงกลีณภมร (มะลิ)

วัตถุดิบในการทำน้ำปรุง

น้ำสกัดดอกมะลิ
(ใช้เอทิลแอลกอฮอล์สกัด)

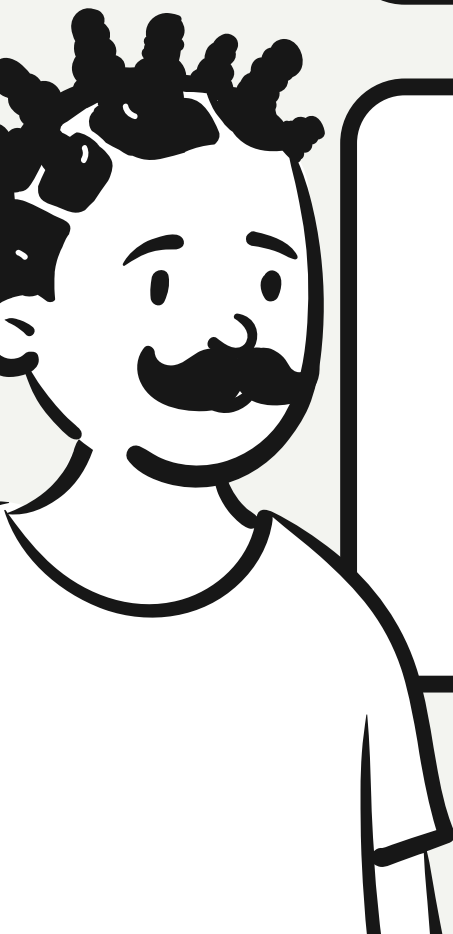
น้ำสกัดจากใบเนียมและใบเตย
(ใช้เอทิลแอลกอฮอล์สกัด)

- หัวน้ำมันหอม
- กลิ่นลำเจียก
 - กลิ่นจันทร์ระพ้อ
 - กลิ่นพิบูล
 - กลิ่นมะลิลา มะลิดี

- น้ำมันจันทร์
- น้ำดอกไม้สด
- น้ำอบ

- กำยาน
- พิมเสนเกล็ดอย่างดี

- มะกรูด
- ใบพลู
- ชะมดเช็ด





คำถามชวนงง

ข้อที่ 1 ลักษณะที่ดีของกลิ่นน้ำปรุงเป็นอย่างไร ?





คำตอบ

ข้อที่ 1 ลักษณะที่ดีของกลิ่นน้ำปรุงเป็นอย่างไร ?

กลิ่นหอมสดชื่น หอมเย็น
มีสรรพคุณทางยาเป็นฤทธิ์เย็น





คำถามชวนงง

ข้อที่ 2 ลักษณะของ " กลิ่นน้ำ " เป็นอย่างไร ?





คำตอบ

ข้อที่ 2 ลักษณะของ " กลิ่นนำ " เป็นอย่างไร ?

กลิ่นนำ มีลักษณะเป็นกลิ่นแรก
เมื่อสุดดมจะเป็นกลิ่นแรกที่ได้กลิ่น





คำถามชวนงง



ข้อที่ 3 ลักษณะสีที่ดีของน้ำประควรเป็นสีอย่างไร ?



คำตอบ

ข้อที่ 3 ลักษณะที่ดีของน้ำประควรเป็นสีอย่างไร ?

ลักษณะที่ดีควรมีสีเหลืองทอง และสีใส
(สีใสเหมือนตาตึกแต่น)





คำถามชวนงง



ข้อที่ 4 ในขั้นตอน "การสตูดิโอเซต"
มีจุดประสงค์เพื่ออะไร ?



คำตอบ



ข้อที่ 4 ในขั้นตอน "การสตุชะมัดเซ็ด"
มีจุดประสงค์เพื่ออะไร ?

1. เพื่อลดฤทธิ์ยา
2. ทำให้ชะมัดเซ็ดสะอาด
3. เพื่อให้กลืนเบาและนุ่มขึ้น



คำถามชวนงง



ข้อที่ 5 ดอกไม้หอมที่นำมาทำเป็นน้ำปรุงนียม
ใช้ดอกไม้อะไรบ้าง ?



คำตอบ



ข้อที่ 5 ดอกไม้หอมที่นำมาทำเป็นน้ำปรุงนียม
ใช้ดอกไม้อะไรบ้าง ?

เป็นดอกไม้ที่มีกลิ่นหอม

- กุหลาบ
- มะลิ
- ดอกพุด
- จำปีและจำปา