

Presented by



“จรงกลิ่นหอมฟุ้ง น้ำปรุงรดอกไม้ไทย”

ชวนคุณมารู้จักกับศาสตร์แห่งการปรุงกลั่นน้ำหอมแบบไทย
เรียนรู้เทคนิค ต้นเคล็ดสืบวิธีการทำน้ำปรุง
กับคุณกุลภัทรศรดี เหล่าสินชัย
อาจารย์พิเศษ ม. เทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
และวิทยากร Amarin Training

พบกับที่ห้องดึกเก่าเล่าเรื่อง (หลังเคาเตอร์จำหน่ายบัตร)

มิวเซียมสยาม

วันเสาร์ที่ 12, 19 และ 26 มีนาคม 2554

เวลา 13.00-16.00 น.

ราคา 120 บ. พร้อมชุดอุปกรณ์การทำ
รับจำนวนจำกัดเพียงจบบล: 25 ท่านเท่านั้น

สนใจสอบถามรายละเอียด
คุณประภัสสร โทร.02-2252777 ต่อ 415



สำนักงานศิลปวัฒนธรรม

okmd



THAI EGCO



TURNAROUND

Gulf Electric



สถาบันพิพิธภัณฑ์การเรียนรู้แห่งชาติ
เลขที่ 4 ถนนสนามกีฬา แขวงสนามกีฬา เขต
คลองเตย กรุงเทพมหานคร 10110
โทร. 02-225 2777 - 4154 02-225 2775
www.museumdiscovery.com
facebook.com/museumdiscovery



มนุษย์กับกลิ่นหอม

การดมกลิ่นเป็นประสาทสัมผัสที่ค่อนข้างมีอิทธิพลต่อจิตใจมนุษย์ กล่าวกันว่า กลิ่นสามารถควบคุมอารมณ์ของมนุษย์ให้แปรเปลี่ยนได้รวดเร็วฉับพลัน บางกลิ่นให้ความรู้สึกผ่อนคลาย สงบ สะอาด พอใจ เป็นสุข และบางกลิ่นอาจก่อความไม่พึงประสงค์ได้โดยตรงกับระบบประสาท ความหอมจึงเป็นกลิ่นที่มนุษย์อยากสัมผัสและปรารถนาจะครอบครองกลิ่นเหล่านั้นไว้ตราบนานเท่านาน ทำให้เกิดการค้นพบสรรพศาสตร์แห่งการเก็บรักษา ประუნแต่งกลิ่นมากมาย

กรณีการ์

กลิ่นหอมมาจากไหน?

ที่มาของกลิ่นและความหอมที่มนุษย์ค้นพบส่วนใหญ่ได้มาจากธรรมชาติ โดยเฉพาะดอกไม้มากมายหลายชนิดที่มีคุณสมบัติรูปสวย รวยกลิ่น ซึ่งปลูกได้ดีในแถบพื้นที่ร้อนชื้น ได้แก่ มะลิ กล้วยไม้ กุหลาบ พิกุล จำปี กระดังงา ลำเจียก ดอกบัว จันทน์กระพ้อ ฯลฯ ส่วนพืชพรรณพิเศษที่มีกลิ่นหอมในตัวเองสามารถนำส่วนต่างๆ มาใช้ประโยชน์ในการสกัดกลิ่นได้ เช่น ไม้กฤษณา มะกรูด มะนาว แก่นจันทน์เทศ เถาชะลูด ใบเตย เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีส่วนประกอบของเครื่องหอมที่ได้จากสัตว์ซึ่งมีราคาค่อนข้างสูง อาทิ อำพันจากมูลปลาวาฬ ต่อมน้ำมันในตัวบีเวอร์ ต่อมไกลอ์วัยวะเพศชะมดเขียดตัวผู้ ปัจจุบันจึงมีผู้นิยมกลิ่นหอมสังเคราะห์เลียนแบบกลิ่นธรรมชาติที่ปรุงแต่งจากสารเคมี

เครื่องหอมในสังคมไทย

“ของที่จะฝากมาให้คนสั่นดิน ฟอลคอนนั้น จะเป็นสุราเมือง
เปอร์เซีย 2-3 หีบ น้ำดอกไม้เทศ ผลไม้เมืองเปอร์เซีย”

ข้อความในจดหมายของพ่อค้าฝรั่งเศสที่ระบุถึงน้ำดอกไม้เทศ(น้ำกุหลาบ)
จากเปอร์เซียเป็นของฝากให้เจ้าพระยาวิชาเยนทร์ในสมัยอยุธยา นับเป็น
ร่องรอยเกี่ยวกับเครื่องหอมที่เก่าแก่ที่สุดที่ปรากฏ ต่อมาช่วงต้น
รัตนโกสินทร์เจ้านายในวังนิยมนำเครื่องหอมมาใช้อบร่างกายนุ่งห่มให้มี
กลิ่นหอม และใช้น้ำอบประพรมกายจนถึงสมัยรัชกาลที่ 5 มีการติดต่อกับ
ประเทศยุโรปและเริ่มส่งนำเข้าแอลกอฮอล์จึงเริ่มพัฒนาทำน้ำหอม
น้ำปรุง



จันทร์กระพ้อ



ลำดวน

เกร็ดน่ารู้

ชาวเปอร์เซียเป็นชนชาติแรกที่สามารถคิดค้นวิธีการกลั่นน้ำหอมได้
สำเร็จในราวคริสต์ศตวรรษที่ 13 โดยสกัดน้ำหอมจากดอกไม้
เรียกว่า “น้ำกุหลาบ” ส่งเป็นสินค้าออกไปขายทั่วโลก และใน
สมัยอยุธยาราชสำนักได้ส่งนำเข้าน้ำดอกไม้นี้แต่ออกเสียงเรียก
ชื่อตามภาษาอาหรับเพี้ยนเป็น “น้ำกุหลาบ”

อบ รำ ปรุง สตรีจรงกลิ่นแบบไทยๆ

กรรมวิธีโบราณที่ชาววังใช้ในการทำเครื่องหอมสามารถทำได้หลายวิธี

- **อบ** อบให้กลิ่นติดด้วยควันเทียนอบ (ทำจากขี้ผึ้งผสมผงเครื่องหอม พันกับไส้เทียน) ในภาชนะที่ปิดมิดชิดหลายครั้งเพื่อให้กลิ่นติด มักใช้น้ำอบให้มีกลิ่นหอม เช่น น้ำอบ น้ำกะทิใส่ขมิ้นมหวาน
- **รำ** อบให้กลิ่นติดด้วยควันเผาเครื่องหอม (ยางไม้ กำนยาน พิมเสน ฯลฯ) ในภาชนะที่ปิดมิดชิด และทำซ้ำหลายครั้งเพื่อให้กลิ่นติดทนนาน เช่น แป้งรำ
- **ปรุง** นำน้ำลอยดอกไม้และหัวน้ำมันจากดอกไม้กลิ่นหอมหลายชนิด มาผสมเข้ากับแอลกอฮอล์ให้เป็นเนื้อเดียวกัน

ความเหมือนและต่างของน้ำอบกับน้ำปรุง

น้ำอบใช้วิธีอบน้ำให้หอมด้วยควันกำยานหรือเทียนอบ ปรุงด้วยเครื่องหอมและแป้งรำ ลักษณะน้ำสีเหลืองอ่อนๆ มีกลิ่นหอมเย็นชื่นใจ นิยมให้ปะทาตัวเพื่อความสดชื่นหรือใส่ในเครื่องหอม ซึ่งแตกต่างจากน้ำปรุงหรือน้ำหอมแบบไทย ใช้วิธีปรุงกลิ่นหอมด้วยการประสมหัวน้ำมันหอมของดอกไม้เข้ากับแอลกอฮอล์แล้วทิ้งให้ระเหยจนหมดกลิ่นแอลกอฮอล์ ลักษณะกลิ่นหอมแรงและติดทนนานกว่าน้ำอบ

สกัดกลิ่นเก็บความหอม

- กลั่นไอน้ำ เป็นการสกัดกลิ่นที่ได้สารหอมบริสุทธิ์เป็นหัวน้ำมันหอม (Essential oil) เป็นวิธีที่นิยมอย่างแพร่หลายและประหยัด
- สกัดกลิ่นด้วยไขมันสัตว์บริสุทธิ์ (วัว แกะ หมู) นำดอกไม้หอมมาโรยบนไขมันแล้วทิ้ง 2-3 วัน เพื่อให้ไขมันดูดซับน้ำมันหอมจากดอกไม้ แล้วใช้แอลกอฮอล์แยกไขมันออกจากน้ำมันหอม วิธีการนี้เรียกว่า “อองเฟลอราจ” (Enfleurage)
- สกัดด้วยแอลกอฮอล์ 95% ได้เป็นน้ำมันหอมระเหย (Absolute oil) มักใช้กับดอกไม้ทนความร้อนด้วยการกลั่นไม่ได้ โดยแช่ดอกไม้ในแอลกอฮอล์และทิ้งไว้จนกว่ากลิ่นแอลกอฮอล์ระเหยหมด การสกัดวิธีนี้จะได้ทั้งสีและกลิ่นเข้มข้น
- คั้นหรือบีบเพื่อสกัดน้ำมันหอม มักได้ปริมาณน้อยและไม่ค่อยบริสุทธิ์ เหมาะกับการสกัดน้ำมันหอมที่มีอยู่ในเปลือกพืชหรือผลไม้ เช่น มะนาว มะกรูด ใบเตยหอม กระดังงา ฯลฯ
- สกัดด้วยคาร์บอนไดออกไซด์เหลว ให้คุณภาพกลิ่นดีมากที่สุดถึง 100 % เป็นวิธีที่นิยมมากแต่ใช้ต้นทุนสูง





สายหยุด



ขจร

เก็บดอกไม้ทำน้ำปรุง

น้ำมันหอมดอกไม้คุณภาพดีนอกจากต้องคัดเลือกมาจากวัดฤดูบิที่สดใหม่ ไม่เหี่ยวช้ำ แห้งสนิทและไม่ปนเปื้อนแล้ว ช่วงเวลาในการเก็บดอกไม้ก็มีส่วนสำคัญไม่แพ้กัน เพราะธรรมชาติของดอกไม้แต่ละชนิดก่่ายากกลิ่นหอมฟุ้งที่สุดแตกต่างกันไปในแต่ละช่วงของวัน ซึ่งการเก็บดอกไม้ควรเริ่มเก็บในช่วงที่ดอกไม้ส่งกลิ่นหอมแรง เช่น เวลาเช้ามืด (05.00-06.00 น.) ดอกพิกุล จันทร์กระพ้อ สายหยุด จำปาและสารภีจะส่งกลิ่นหอมมาก ในช่วงพลบค่ำราว 18.00 น. ดอกไม้ที่บาน ได้แก่ ดอกลำเจียก มะลิ พุทธชาติ เทียนกิ่ง ลำดวน และดอกส้ม ส่วนดอกชมนาด กรรณิการ์และดอกขจร หอมในช่วงเวลาหัวค่ำ (19.00 น.)

แหล่งซื้อหาวัตถุดิบทำเครื่องหอม

บริเวณย่านสี่แยกวัดตึกติดกับถนนจักรวรรดิ (ร้านถาวรธนสาร ร้านเจ้ากรมเปือ) เป็นแหล่งรวมวัตถุดิบสำคัญสำหรับการทำเครื่องหอมหลายชนิด เช่น เถาชะลูด แก่นจันทร์เทศ ขี้ผึ้ง แป้งร่ำ ผิวมะกรูดบดละเอียด เทียนอบ แป้งเมื่อดินสอพอง น้ำมันหอมของดอกไม้กลิ่นต่างๆ



วิธีทำ

- ★ นำตัวดับกลิ่นแอลกอฮอล์ผสมเอธิลแอลกอฮอล์ 1 ปอนด์ เขย่าให้เข้ากันพักไว้ 2-3 วัน
- ★ ต้มน้ำเดือดรอจนเย็นอบด้วยดอกไม้หอม 1 คิน อบด้วยเทียนอบ 3-5 ครั้ง ครั้งละ 30 นาที
- ★ ใบเตยตัดเป็นท่อนๆ ละ ½ ซม. ใส่เอธิลแอลกอฮอล์พอท่วม แช่นาน 30-50 นาที จนเป็นสีเขียวสด
- ★ พิมเสนเกร็ดครึ่งช้อนผสมเอธิลแอลกอฮอล์ 1 ½ ออนซ์
- ★ นำหัวน้ำหอมแต่ละชนิดแช่เอธิลแอลกอฮอล์ 1 ½ ออนซ์ ชนิดละขวด
- ★ นำข้อ 3-5 มาผสมกันในขวดใบใหญ่ปากเล็กๆ เขย่าเพื่อให้เครื่องปรุงต่างๆ ผสมกันยิ่งมากยิ่งดี

หมายเหตุ : ก่อนที่จะผสมน้ำที่อบดอกไม้หอม ให้ลองดมดูว่าต้องการกลิ่นไหนเพิ่ม ให้เติมกลิ่นที่ต้องการแล้วค่อยเติมน้ำทีละ 1 ออนซ์ จนน้ำหมดทิ้งไว้ 3 วัน จึงนำมากรองด้วยกระดาษกรอง



สูตร (ไม้ลับ) ของน้ำปรุง

เครื่องปรุง

★ หวาน้ำหอมกลิ่นมะลิ กุหลาบ พิกุล กระดังงา ลำเจียก ไฮซิน
อย่างละ ½ ออนซ์

- | | |
|---|-------------------|
| ★ พิมเสนเกล็ดอย่างดี | ★ ใบเตยหอม 10 ใบ |
| ★ ดอกไม้สด มะลิ พิกุล กระดังงา หรือดอกไม้หอมอื่นๆ | |
| ★ เอธิลแอลกอฮอล์แปรสภาพ 1 ปอนด์ | |
| ★ น้ำสะอาด | ★ ทิยNOP |
| ★ ตัวดับกลิ่นแอลกอฮอล์ | ★ กำนยาน ½ ช้อนชา |

เครื่องใช้

- | | |
|---|-----------|
| ★ ขวดโหลหรือโอกระเบื่องปากกว้าง สำหรับอบดอกไม้ 1 ใบ | |
| ★ ขวดแก้วใบใหญ่สำหรับปรุง 1 ใบ | |
| ★ ขวดแก้วทรงกระบอก 1 ใบ สำหรับแช่ใบเตย | |
| ★ กรวย | ★ ถ้วยตวง |