

# รากวัฒนธรรม อาหาร

## ระดับการคัดสรร

อำเภอ

### 1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : มะไฟจีนเชื่อม

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

### 2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ภูเพียง (เมือง) ตำบล ทำน้าว

### 3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู

3.2 ลักษณะ หวาน

### 4. ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ) /อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น) /ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

มะไฟจีน มีชื่อสามัญภาษาอังกฤษว่า Wampee (Clausena lanlym Skeel) เป็นพืชที่อยู่ในตระกูลส้ม (Rutaceac) ไม่ได้อยู่ในวงศ์เดียวกันกับมะไฟ คนจีนเป็นผู้นำเข้ามาปลูกในประเทศไทยที่จังหวัดน่าน เมื่อประมาณ ๑๐๐ ปี ที่ผ่านมานี้ ทำให้จังหวัดน่านเป็นแหล่งเพาะปลูกมะไฟจีนแหล่งใหญ่แห่งเดียวในประเทศไทย มะไฟจีนจึงเป็นผลไม้ที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดน่าน มะไฟจีนทานได้ทั้งผลสดและแปรรูป การแปรรูปมะไฟจีนเชื่อมแห่งได้รับการส่งเสริมเป็นผลิตภัณฑ์ OTOP และทำให้เกิดรายได้ให้กับชุมชนมากกว่า ๕ ล้านบาทต่อปี มะไฟจีน เป็นผลไม้ยืนต้นขนาดกลาง ใบเป็นประกอบแตกใบแบบสลับใบย่อยรูปไข่หรือรูปไข่ ปลายใบแหลม การออกผลของมะไฟจีนจะติดเป็นพวงคล้ายมะไฟ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ ๑.๒๕ – ๒ เซนติเมตร ผิวผลเรียบ ผลอ่อนสีเขียว สุกเป็นสีเหลืองและแก่จัดเป็นสีน้ำตาล เนื้อค่อนข้างใสฉ่ำน้ำ มีรสหวานอมเปรี้ยวบางติดเนื้อผลและมีกลิ่นหอมของน้ำมันระเหยที่เปลือกเหมือนกับเปลือกส้ม สามารถรับประทานผลไม้สดได้ทั้งเปลือก เมล็ดล่อน จำนวนเมล็ดในหนึ่งผลมีตั้งแต่ ๐ – ๕ เมล็ด ขึ้นกับสายพันธุ์ เมล็ดมีลักษณะแบนรีและแฉกมน้ำตาลตรงปลายเมล็ด มะไฟจีนมีสรรพคุณทางยาสามารถรักษาโรคบางชนิดได้ เช่น โรคกระเพาะ แก้อาการท้องอืด โรคหลอดลมอักเสบ ช่วยเร่งน้ำย่อยและเจริญอาหาร นอกจากนี้ยังใช้แก้โรครังแคได้อีกด้วย มะไฟจีน มีชื่อสามัญภาษาอังกฤษว่า Wampee (Clausena lanlym Skeel) เป็นพืชที่อยู่ในตระกูลส้ม (Rutaceac) ไม่ได้อยู่ในวงศ์เดียวกันกับมะไฟ คนจีนเป็นผู้นำเข้ามาปลูกในประเทศไทยที่จังหวัดน่าน เมื่อประมาณ ๑๐๐ ปี ที่ผ่านมานี้ ทำให้จังหวัดน่านเป็นแหล่งเพาะปลูกมะไฟจีนแหล่งใหญ่แห่งเดียวในประเทศไทย มะไฟจีนจึงเป็นผลไม้ที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดน่าน มะไฟจีนทานได้ทั้งผลสดและแปรรูป การแปรรูปมะไฟจีนเชื่อมแห่งได้รับการส่งเสริมเป็นผลิตภัณฑ์ OTOP ของจังหวัดน่าน และทำให้เกิดรายได้ให้กับชุมชนมากกว่า ๕ ล้านบาท

ต่อปี

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

นางวัฒนา ยศอาจ ประธานกลุ่มแปรรูปมะไฟเงินบ้านกอก หมู่ ๑ บ้านกอก ตำบลท่าน้าว อำเภอกู่เพียง จังหวัดน่าน กล่าวว่า ชาวเงินจังหวัดน่าน เป็นผู้นำมะไฟเงินเข้ามาปลูกในประเทศไทย เป็นชาติแรกที่จังหวัดน่านกว่า ๑๐๐ ปีผ่านมา จนกลายเป็นแหล่งปลูกมะไฟเงินแหล่งใหญ่แห่งเดียวของประเทศไทย โดยปัจจุบันจังหวัดน่านมีพื้นที่ปลูกมะไฟเงินประมาณ ๗๐ ไร่ ส่วนใหญ่ปลูกเป็นสวนหลังบ้าน ปลูกกันมากในตำบลท่าน้าว อำเภอกู่เพียง ตำบลนาเหลียง อำเภอเวียงสา และตำบลในเวียงอำเภอเมืองน่าน ปัจจุบัน “มะไฟเงิน” กลายเป็นของฝากที่ความโดดเด่นที่นักท่องเที่ยวสามารถหาซื้อกลับไปเป็นของฝากได้ทั้งปี สามารถสร้างรายได้ให้กับสมาชิกกลุ่มอย่างต่ำคนละ ๔ – ๖ พันบาทต่อเดือน และสร้างรายได้ให้แก่หมู่บ้านปีละกว่า ๑ ล้านบาท ซึ่งเป็นเครื่องชี้วัดว่าตลาดให้การตอบรับผลผลิตมะไฟเงินแปรรูปของกลุ่มดีมาก ในปัจจุบันมะไฟเงินแปรรูปของกลุ่มบ้านกอกได้รับการคัดสรรให้อยู่ในระดับ ๔ ดาว แต่ปัญหาคือ ทางกลุ่มแปรรูปบ้านกอก ไม่สามารถผลิตรายได้ทั้งปี เพราะไม่สามารถผลิตมะไฟเงินแปรรูปได้ตลอดทั้งปี เนื่องจากผลมะไฟเงินสดจะออกในเดือนพฤษภาคมจำนวนหลายสิบตัน แต่ไม่มีโรงเก็บและโรงอบแห้ง การต้องใช้แสงอาทิตย์ หากมีฝนไม่สามารถตากได้ จึงต้องการให้ทางราชการจัดหาตู้อบแห้งเย็นเก็บผลสดมะไฟเงินให้ เพื่อที่จะมีวัตถุดิบสามารถทำการแปรรูปผลผลิตได้ทั้งปี ก็จะสร้างรายได้ให้กับกลุ่มและจังหวัดน่านมาก อย่างไรก็ตาม มะไฟเงินถือได้ว่าเป็นพืชเอกลักษณ์และกลายเป็นพืชเศรษฐกิจสร้างรายได้เข้าชุมชนของจังหวัดน่านไปแล้ว เห็นได้จากความต้องการของชาวจังหวัดน่านและนักท่องเที่ยวจะเรียกหาลองชิมรสชาติของมะไฟเงิน จะซื้อหาผลผลิตภักดิ์มะไฟเงินแปรรูปไปเป็นของฝาก จนยอดจำหน่ายสูงขึ้นทุกปี ซึ่งเกษตรกรจังหวัดน่านและหน่วยงานที่เกี่ยวข้ององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นเตรียมผลักดันมะไฟเงินน่านหนึ่งเดียวในประเทศไทยสู่ตลาดอาเซียนต่อไป

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ มะไฟเงิน สรรพคุณทางยาสามารถรักษาโรคบางชนิดได้ เช่น โรคกระเพาะ แก้มท้อง อืด โรคหลอดลมอักเสบ ช่วยเรงน้ำย่อยและเจริญอาหาร นอกจากนี้ยังใช้แก้โรครังแคได้อีกด้วย มะไฟเงินถือได้ว่าเป็นพืชเอกลักษณ์และกลายเป็นพืชเศรษฐกิจสร้างรายได้เข้าชุมชนของจังหวัดน่านไปแล้ว เห็นได้จากความต้องการของชาวจังหวัดน่านและนักท่องเที่ยวจะเรียกหาลองชิมรสชาติของมะไฟเงิน จะซื้อหาผลผลิตภักดิ์มะไฟเงินแปรรูปไปเป็นของฝาก จนยอดจำหน่ายสูงขึ้นทุกปี ซึ่งเกษตรกรจังหวัดน่านและหน่วยงานที่เกี่ยวข้ององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นเตรียมผลักดันมะไฟเงินน่านหนึ่งเดียวในประเทศไทยสู่ตลาดอาเซียนต่อไป มะไฟเงินเชื่อม สามารถทำการแปรรูปผลผลิตได้ทั้งปี ก็จะสร้างรายได้ให้กับกลุ่มและจังหวัดน่านมาก

## 5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

การทำน้ำมะไฟเงิน ใช้อัตราส่วนผสม ดังนี้

๑. มะไฟเงินอบแห้ง ๑ กิโลกรัม
๒. น้ำตาลทราย ๓๐๐ กรัม
๓. เกลือป่น ๑๐ กรัม
๔. กรดซิตริก ๓ กรัม

## วิธีการ ประกอบอาหาร

๑. นำมะไฟจีนสดมาล้างให้สะอาด เค็ดเอาก้านออก
๒. นำมะไฟจีนแช่ในน้ำเกลือ ๒ เปอร์เซ็นต์ นาน ๒ – ๓ ชั่วโมง ก่อนบีบเอาเมล็ดออก
๓. นำเนื้อมะไฟจีนมาคลุกกับน้ำตาล เกลือ และกรดซิตริก แช่ทิ้งไว้ ๑ คืน
๔. ตักมะไฟจีนไปเกลี่ยบนถาด และนำไปอบที่อุณหภูมิ ๕๐ องศา หรือ ตากแดด ระหว่างที่อบหรือตาก ต้องหมั่นกลับมะไฟจีนเพื่อให้ลูกเคล้ากับน้ำเชื่อมในถาด
๕. อบประมาณ ๓ วัน หรือตากแดด ประมาณ ๕ – ๗ วัน หรือจนกระทั่งแห้งดี
๖. เก็บในภาชนะปิดสนิท

## 6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับเปลี่ยน และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



มะไฟจีน



ผลมะไฟจีน

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยน (ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยน และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



มะไฟจีนเชื่อม



มะไฟจีนเชื่อม





มะไฟจีนที่บรรจุภัณฑ์เรียบร้อยแล้ว



มะไฟจีนที่บรรจุภัณฑ์เรียบร้อยแล้ว



กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์มะไฟจีนเชื่อม

## 7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

## 8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางวัฒนา ยศอาจ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

หมู่ ๑ บ้านกอก ตำบลท่าน้าว อำเภอกุฉินารายณ์ จังหวัดน่าน ๕๕๐๐๐

โทรศัพท์ ๐๘๙ – ๗๕๙๔๑๙๙ โทรสาร

E-mail

## 9. รางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ (ระบุชื่อรางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ หน่วยงานที่มอบ ปีที่ได้รับ)

๑. ได้รับรางวัลการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ ระดับ ๔ ดาว ประจำปี ๒๕๕๓

๒ ได้รับอนุญาตให้แสดงเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

๓.รางวัลชนะเลิศของฝากเมืองน่าน ประจำปี ๒๕๕๙

## 10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25