รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : น้ำส้มควันไม้
ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ อำเภอพรเจริญ ตำบล -

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น
3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)
อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)
ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

<u>การนำไม้เข้าเตาเผาถ่าน</u>

๑.นำไม้ที่ต้องการเผาถ่าน มาจัดแยกกลุ่ม ตามขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางของไม้เป็น $ กลุ่ม ได้แก่

๑. ขนาดเล็ก
๒. ขนาดกลาง
๓. ขนาดใหญ่

๒..เรียงไม้ที่มีขนาดเล็กไว้ด้านล่างของเตา
ขนาดใหญ่ไว้ด้านบน โดยวางทับไม้หมอนยาวประมาณ ๓๐ – ๔๐ เซนติเมตร การเรียงไม้นี้มีความสำคัญมาก เนื่องจากอุณหภูมิในเตาขณะเผาถ่านไม่เท่ากัน โดยอุณหภูมิด้านล่างเตาจะต่ำ ส่วนอุณหภูมิที่อยู่ด้านบนเตาจะสูงกว่าเตาเผาถ่าน ๒๐๐ ลิตร เป็นเตาที่มีประสิทธิภาพสูง เตาประเภทนี้อาศัยความร้อนไล่ความชื้นในเนื้อไม้ที่มีอยู่ในเตา ทำให้ไม้กลายเป็นถ่าน หรือเรียกว่า กระบวนการคาร์บอนไนเซชั่น นอกจากนี้โครงสร้างลักษณะปิดทำให้สามารถควบคุมอากาศได้ จึงไม่มีการลุกติดไฟของเนื้อไม้ ผลผลิตที่ได้จึงเป็นถ่านที่มีคุณภาพ ขี้เถ้าน้อยและผลพลอยได้จากกระบวนการเผาถ่าน อีกอย่างหนึ่งคือ น้ำส้มควันไม้ที่สามารถ นำไปใช้ประโยชน์ในด้านการเกษตรได้

ขั้นตอนการเผาถ่าน

ช่วงที่ ๑ ไล่ความชื้น หรือคายความร้อน

เริ่มจุดไฟเตา บริเวณที่อยู่หน้าเตา ใส่เชื้อเพลิงให้ความร้อนกระจายเข้าสู่เตาเพื่อไล่อากาศเย็นและความชื้นที่อยู่ในเตาและในเนื้อไม้ ควันที่ออกมาจากปล่องควันจะเป็นสีขาว ควันจะมีกลิ่นเหม็น ซึ่งเป็นกลิ่นของกรดประเภทเมธาทอลที่อยู่ในเนื้อไม้ อุณหภูมิบริเวณปากปล่องควันประมาณ ๗๐ - ๗๕ องศาเซลเซียส อุณหภูมิภายในเตาประมาณ ๑๕๐ องศาเซลเซียส ใส่เชื้อเพลิงต่อไป ควันสีขาวตรงปล่องควันจะเพิ่มขึ้น อุณหภูมิบริเวณปากปล่องควันประมาณ ๗๐-๗๕ องศาเซลเซียส อุณหภูมิภายในเตาประมาณ ๒๐๐-๒๕๐ องศาเซลเซียส ควันมีกลิ่นเหม็นฉุน

ช่วงที่ ๒ เมื่อไม้กลายเป็นถ่าน หรือ ปฏิกิริยาคลายความร้อน

เมื่อเผาไปอีกระยะหนึ่ง ควันสีขาวจะเริ่มบางลง และเปลี่ยนเป็นสีเทา อุณหภูมิบริเวณปากปล่องควัน ประมาณ ๘๐-๘๕ องศาเซลเซียส อุณหภูมิภายในเตาประมาณ ๓๐๐-๔๐๐ องศาเซลเซียส ไม้ที่อยู่ในเตาจะคายความร้อนที่สะสมเอาไว้เพียงพอที่จะทำให้อุณหภูมิในเตาจะเพิ่มสูงขึ้นในช่วงนี้ค่อยๆ ลดการป้อนเชื้อเพลิงหน้าเตาจนหยุดการป้อนเชื้อเพลิง และเริ่มเก็บน้ำส้มควันไม้ หลังจากการหยุดการป้อนเชื้อเพลิงหน้าเตา จะต้องควบคุมอากาศโดยการหรี่หน้าเตาหรือลดพื้นที่หน้าเตาลงให้เหลือช่องพื้นที่หน้าเตาประมาณ ๒๐-๓๐ ตารางเซนติเมตร สำหรับให้อากาศเข้า เพื่อรักษาระดับของอุณหภูมิในเตาไว้ให้นานที่สุด และยืดระยะเวลาการเก็บน้ำส้มควันไม้ให้นานที่สุด โดยช่วงที่เหมาะสมกับการเก็บน้ำส้มควันไม้ควรมีอุณหภูมิ บริเวณปากปล่องควันประมาณ ๘๕-๑๒๐ องศาเซลเซียส เนื่องจากเป็นช่วงที่สารในเนื้อไม้ถูกขับออกมา จากนั้นควันก็เปลี่ยนจากควันสีเทาเป็นสีน้ำเงิน จึงหยุดเก็บน้ำส้มควันไม้ อุณหภูมิบริเวณปากปล่องควัน ประมาณ ๑๐๐-๒๐๐ องศาเซลเซียส อุณหภูมิภายในเตาประมาณ ๔๐๐-๔๕๐ องศาเซลเซียส

การเก็บน้ำส้มควันไม้จะเก็บช่วงที่มีการเผาไหม้ควันเป็นสีขาวขุ่นพุ่งออกมา แล้วสามารถเก็บน้ำส้มควันไม้ได้ เทคนิคให้ทราบว่าสามารถเก็บน้ำส้มควันไม้ได้ คือใช้กระเบื้องขาวปิดที่ปากบ่องสักครู่หนึ่งเปิดดูถ้ามีหยดน้ำใสสีชามาเกาะแผ่นกระเบื้องแสดงว่าเก็บน้ำส้มควันไม้ได้แล้ว

วิธีการเก็บน้ำส้มควันไม้

๑. ให้ใช้ไม้ไผ่ลำโต เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ ๔ นิ้ว ยาวประมาณ ๓-๕ เมตร เลือกลำค่อนข้างตรง เจาะทะลุปล้องตลอดทั้งลำ และเจาะรูเล็ก ๒ เซนติเมตร ห่างจากปลายกระบอกไม้ไผ่ด้านโต หรือด้านที่จะสวมเข้ากับปล่องควันประมาณ ๓๐ เซนติเมตร

๒. เลื่อยเป็นช่องให้ควันไม้ไหลออกมา นำกระบอกไม้ไผ่ด้านโตต่อเข้ากับปล่องควันแบบหลวมๆ ทำมุมเอียงประมาณ ๔๕ องศา

๓. ติดตั้งภาชนะที่จะเก็บให้ตรงกับรูที่เจาะไว้ ถ้าอุณหภูมิเกิน ๑๕๐ องศา สารที่อยู่ในไม้จะเริ่มออกมาหมดแล้ว ในการเผ่าถ่านแต่ละครั้งสามารถเก็บควันไม้ได้ประมาณ ๓-๔ ชั่วโมง

๔. ถ้าควันไม้เริ่มใสให้หยุดเก็บน้ำส้มควันไม้ได้ หรือถ้าใช้กระเบื้องขาวทดสอบปิดปากปล่องควัน ถ้ามีจุดสีน้ำตาลเข้มเหนียวเกาะอยู่ แสดงว่ามีน้ำมันถ่านออกมามาก สารที่มีประโยชน์หมดแล้ว สามารถหยุดเก็บได้

๕. ควันไม้ที่เก็บได้ไม่สามารถนำไปใช้ได้ทันที ต้องนำน้ำมันที่ปนอยู่ออกก่อนปล่อยให้ตกตะกอนโดยแยกส่วนที่ใสมาใช้ โดยนำน้ำส้มควันไม้ที่ได้มาตั้งไว้อย่างน้อย ๙๐ วัน หรือ ๓ เดือน น้ำส้มจะตกตะกอนเป็น ๓ ชั้น ชั้นบนสุดเป็นชั้นของน้ำมันเบา มีอยู่บางๆ บริเวณผิวหน้า ชั้นกลางจะมากสุดเป็นของเหลวใสสีชา คือ น้ำส้มควันไม้ที่นำไปใช้นั้นเอง ส่วนชั้นล่างเป็นของเหลวสีดำ คือ น้ำมันดิน (ทาร์)

น้ำส้มควันไม้หลังแยกตะกอนดินแล้วจะมีลักษณะใสสีเหลืองปนน้ำตาล หรือ สีชา ถ้าไม่ทิ้งไว้ให้ตกตะกอน

แล้วนำไปฉีดต้นไม้ น้ำมันดินที่ผสมอยู่จะปิดปากใบทำให้ต้นไม้ตายได้ นอกจากนี้หากมีความเป็นกรดสูงจักต้องระวังเข้าตา ถ้าอัตราส่วนเข้มข้นเกินไปใบพืชจะเหี่ยวแห้งและตายในที่สุด สัตว์เลี้ยงอาจป่วย ซึมได้ ดังนั้นความเป็นกรดที่เหมาะสมหากตรวจด้วยกระดาษลิตมัสค่า ph =๒.๕- ๓ ตรวจค่าความถ่วงจำเพาะด้วยไฮโดรมิเตอร์ = ๑.๐๐๗ – ๑.๐๒๔

การนำไปใช้ด้านครัวเรือน

น้ำส้มควันไม้ ๑๐๐% ใช้รักษาแผลสด

น้ำส้มควันไม้ ๒๐ เท่า ทำลายปลวกและมด

น้ำส้มควันไม้ ๕๐ เท่า ป้องกับปลวก มด และแมลงต่างๆ

น้ำส้มควันไม้ ๑๐๐ เท่า และ ๒๐๐ เท่า และลดกลิ่นและแมลง ผสมผงถ่านใช้ย่อยและป้องกันโรคท้องเสีย ปรับปรุงคุณภาพเนื้อสัตว์ให้ใหญ่และแดงเพิ่มปริมาณวิตามิน

การนำไปใช้ด้านการเกษตร

- ผสมน้ำ ๒๐ เท่า พ่นลงดินทำลายจุลินทรีย์ที่มีประโยชน์
- ผสมน้ำ ๕๐ เท่า ฆ่าจุลินทรีย์ที่ทำลายพืช

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี) (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)
-	

–

–

–

–

-

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)
ผลิตไว้ใช้ในครัวเรือน จำหน่ายในงานเทศกาลต่างๆ จำหน่ายให้ผู้สั่งซื้อทั่วไป

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ
นายอุบล สายลาด
ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร
ที่อยู่ที่ติดต่อได้สะดวก
ที่อยู่ บ้านเกษตรรุ่งเรือง ตำบลวังชมภู อำเภอพรเจริญ จังหวัดบึงกาฬ
โทรศัพท์ โทรสาร
E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวกุสุมา คำเมืองคุณ
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ
วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 26 เดือน กุมภาพันธ์ ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวพิกุล สุปะมา
ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล
1. นายขัตติยา ชัยมณี
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ
2. นางสาวกุสุมา คำเมืองคุณ
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ
3. นางเพียรทอง ธนายศสกุล
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นายทวีศักดิ์ เจือจาร์ย
ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด
วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 10 เดือน มิถุนายน ปี พ.ศ. 2557