

๕
เครื่องหอม
ภูมิปัญญาไทย

ผู้ช่วยศาสตราจารย์บังอร โพธิ์น่มแดง





ลำดับที่ 117

เครื่องหอมภูมิปัญญาไทย

โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์บังอร โพธิ์นึ่งแดง

พิมพ์ครั้งที่ 1 : มีนาคม 2557

พิมพ์โฆษณาครั้งนี้ได้รับอนุญาตจากเจ้าของลิขสิทธิ์ตามกฎหมายแล้ว

© สงวนลิขสิทธิ์ตามพระราชบัญญัติลิขสิทธิ์ พ.ศ. 2537

ไม่อนุญาตให้สแกนหนังสือ หรือคัดลอกเนื้อหาส่วนหนึ่งส่วนใดเพื่อสร้างฐานข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์

เว้นแต่ได้รับอนุญาตจากสำนักพิมพ์และเจ้าของลิขสิทธิ์แล้วเท่านั้น

ISBN : 978-616-00-1233-6

ราคา 120 บาท

หัวหน้ากองบรรณาธิการสำนักพิมพ์เพชรการเรือน : วสันต์ พร้อมมิตรญาติ

บรรณาธิการเล่ม : ศรัณย์รัชต์ เชียงไกรเวช คณิตสร ก้อนรัมย์

บรรณาธิการที่ปรึกษา : รองศาสตราจารย์จริยา เดชบุญพร

ออกแบบปก/รูปเล่ม : นิพนธ์ เลิศชัยศิริสกุล

ถ่ายภาพ : สุบรรณ ชัยสวัสดิ์

พิมพ์ที่ : บริษัทวี.พรินท์ (1991) จำกัด

เจ้าของผู้พิมพ์ผู้โฆษณา : บริษัทสถาพรบุ๊คส์ จำกัด

กรรมการผู้จัดการ/บรรณาธิการอำนวยการ : วรพันธ์ โลภิตสถาพร

รองกรรมการผู้จัดการ : สุภัคชญา โลภิตสถาพร

บรรณาธิการบริหาร : ประวิทย์ สุวนิชย์

ผู้จัดการฝ่ายผลิต : ธัญญภัทร์ ฟองไชย์

ผู้จัดการฝ่ายขาย : กิ่งแก้ว ลิขะไชย

ผู้จัดการฝ่ายสื่อสารองค์กรและกิจกรรมสัมพันธ์ : นฤเบศ สมฤทธิ์

ผู้จัดการฝ่ายลิขสิทธิ์ต่างประเทศ : สินธุ์ พรสว่างโรจน์

ที่ปรึกษาทางกฎหมาย : ธนกร กองเพ็ง



จัดจำหน่ายทั่วประเทศโดย บริษัทสถาพรบุ๊คส์ จำกัด

18 ซอยลาดปลาเค้า 63 ถนนลาดปลาเค้า แขวงอนุสาวรีย์ เขตบางเขน กรุงเทพฯ 10220

โทร. 0 2940 3855-6 โทรสาร 0 2940 3970

กองบรรณาธิการ : stpbook@yahoo.com

ฝ่ายสำนักงาน : info@satapornbooks.com www.satapornbooks.com

หากท่านผู้อ่านพบหนังสือไม่ได้มาตรฐาน เช่น หน้ากระดาษสลับกัน หน้าขาดหาย การเข้าเล่มไม่สมบูรณ์

สำนักพิมพ์ยินดีขอเปลี่ยนหนังสือเล่มใหม่ให้ท่าน

โปรดติดต่อและส่งหนังสือคืนพร้อมระบุรายละเอียดการชำรุด

ไปตามที่อยู่ด้านบน หรือ โทร. 0 2940 3855-6 ต่อ 21, 54



สำนักพิมพ์นี้เป็นสมาชิกสมาคม
ผู้จัดพิมพ์และผู้จำหน่ายหนังสือ
แห่งประเทศไทย

คำนำ

เครื่องหอมภูมิปัญญาไทย เล่มนี้ ผู้เขียนได้รับการสืบสานงานจากปู่ชนียบุคคลในอดีต และได้นำความรู้มาพัฒนาด้านสูตร รูปแบบ และลำดับขั้นตอนในการปฏิบัติงาน เพื่อให้เข้าใจง่าย ประหยัดเวลา แรงงาน และทันสมัย เหมาะสำหรับผู้สนใจ เพื่อนำไปประยุกต์ใช้กับงานที่เกี่ยวข้องในด้านต่างๆ

ขอขอบพระคุณอาจารย์แสงทอง วรณวิบูลย์ ที่ได้ให้การสนับสนุนในวิชาเครื่องหอมไทย และความดีของคุณตฤติยา ศิลาทอง ศิษย์ที่ใกล้ชิด และสืบสานงานเครื่องหอมไทย ขอให้เจริญรุ่งเรืองตลอดไป

ความดีจากหนังสือเล่มนี้ ขออุทิศให้บิดา มารดา ครู อาจารย์ ที่ประสิทธิ์ประสาทวิชาการทำเครื่องหอมภูมิปัญญาไทยทุกท่าน

ด้วยความเคารพ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์บังอร โพธิ์นิ่มแดง





26

39

สารบัญ

เครื่องใช้ เครื่องปรุง	
และวิธีทำเครื่องหอม	6
น้ำอบไทยดอกไม้สด	26
น้ำปรุง	32
ร่ำหีบ	34
เทียนอบ	36
บุหงาดอกไม้แห้ง	39
รูปประจำวันทั่วเจ็ด	43





รูปอโรมา	47
ดินสอพอง	49
แป้งร่ำ	51
แป้งเทสรดอกไม้	54
แป้งพวง	56
ขี้ผึ้งกะทิสีปาก	59
บรรณานุกรม	63
ประวัติผู้เขียน	64



เครื่องใช้ เครื่องปรุง และวิธีทำเครื่องหอม

การผลิตเครื่องหอมของไทยนั้น ควรศึกษาเรื่องเครื่องใช้ และเครื่องปรุงในการทำเครื่องหอมให้เข้าใจ เพื่อสามารถนำไปใช้ได้อย่างถูกต้อง ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

1



1. โถกระเบื้อง

ใช้โถกระเบื้องปากกว้างแบบมีฝาปิด เพราะโถกระเบื้องทนความร้อนได้ดีกว่าโลหะ เหมาะสำหรับอบ ร้า และปรุง

2



2. โกร่ง

ใช้สำหรับบดเครื่องหอมและส่วนผสมต่างๆ ให้เข้ากัน

3. ทวน

คือภาชนะทรงสูงทำจากดินเผา เป็นที่รองรับตะคัน

4. ตะคัน

คือเครื่องปั้นดินเผาลักษณะคล้ายถ้วยตวง ใช้สำหรับเผากำยานหรือวางเทียนอบ

3



4



5. เตาอังโล่

ใช้เผาตะคัน คัมน์น้ำและเครื่องปรุงต่างๆ

6. ถ้วยและช้อนทอง

มีความสำคัญมาก เพราะใช้กำหนดสัดส่วนของเครื่องปรุง

7. กระชอน

ใช้กรองผงและตะกอน เมื่อใช้ทำเครื่องหอมแล้ว ไม่ควรใช้ปรุงอาหาร เพราะกลิ่นหอมจะติดอาหาร และถ้านำภาชนะที่ใช้ปรุงอาหารมาใช้ทำเครื่องหอม เช่น ผ้าขาวบาง หม้อ กระบวย จะทำให้เครื่องหอมมีกลิ่นเปลี่ยนไป

8. กรวย

ใช้สำหรับกรอกสิ่งของลงในภาชนะที่มีปากแคบ

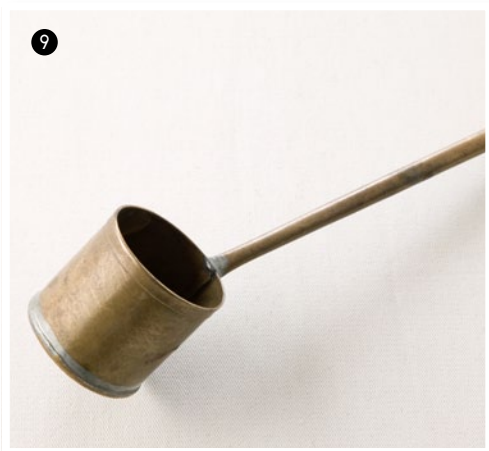


5

6

8

7



9. กระบวย

ทำจากทองเหลือง ลักษณะเป็นกระบอกทรงตรง มีความสูงเท่ากับความกว้าง



10. คีมคีบถ่าน

ทำจากโลหะ ใช้สำหรับคีบถ่านและคิบทะคันที่เผาจนร้อน

11. กระดานชนวน

ใช้สำหรับพ่นธูป มีลักษณะเป็นไม้เตี้ยๆ ทำจากไม้มีขา 2 ข้าง ส่วนด้านบนเป็นกระดานชนวน

12. ที่ปักธูป

ทำจากไม้ มีลักษณะเป็นไม้เตี้ย มีความยาวมากกว่าความกว้าง ด้านบนเจาะเป็นรูสำหรับปักธูปที่พ่นแล้ว





1. ดอกกระดังงา

กลีบดอกค่อนข้างยาว มีสีเหลือง กลิ่นหอม ก่อนนำมาใช้ต้อง
ลนไฟเพื่อให้มีกลิ่นหอมเพิ่มขึ้น



2. ดอกพิกุล

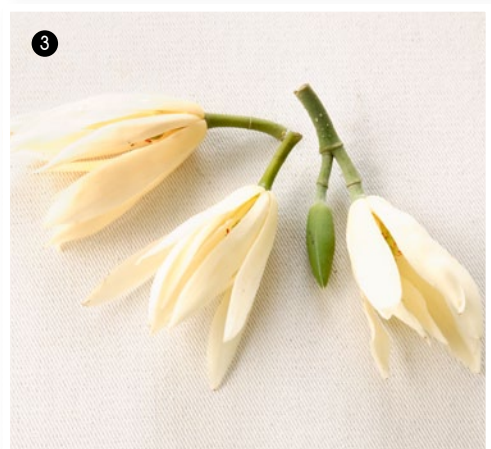
กลีบดอกขนาดเล็กซ้อนกัน 2 ชั้น สีขาวนวล มีกลิ่นหอม

3. ดอกจำปี

กลีบดอกสีขาว 8-12 กลีบ ลักษณะดอกแคบ เรียว ยาว
ปลายแหลม มีกลิ่นหอมช่วงเย็นและเริ่มโรยช่วงเช้า

4. ดอกจำปา

ลักษณะคล้ายดอกจำปี แต่มีสีเหลืองเข้ม มีกลิ่นหอมมาก
ตอนกลางคืน



5. ดอกกุหลาบมอญ

มีกลีบดอกซ้อนกันแน่น ขนาด 5-7 เซนติเมตร

6. ดอกมะลิ

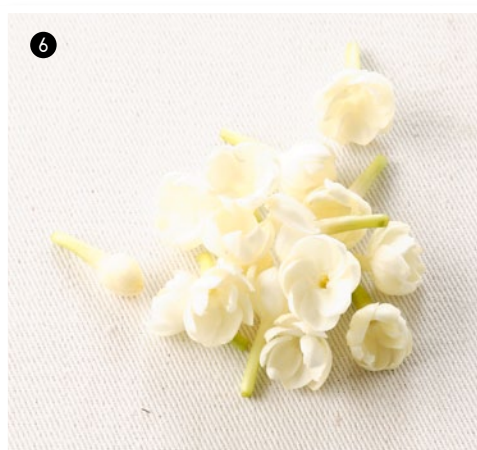
มีกลีบดอกสีขาว ก้านสีเขียว บานเมื่อดอกโตเต็มที่และ
ส่งกลิ่นหอมเวลากลางคืน

7. ดอกชำมะนาด

ดอกสีขาวรูปถ้วย โคนกลีบเชื่อมติดกัน ปลายแยกเป็นจีบ
ปลายแหลม 5 แฉก กลิ่นหอมคล้ายใบเตยหรือข้าวสุกใหม่ๆ
มีกลิ่นหอมแรงตลอดวัน

8. เเตยหอม

มีใบสีเขียวเป็นมันยาว ปลายแหลม มีกลิ่นหอม



9



9. ใบพลู

ใบสีเขียวรูปหัวใจหรือรูปไข่ ปลายแหลม ค้านบนเป็นสีเขียวเข้ม เป็นมันเงา เส้นใบเป็นร่องลึก ใช้สำหรับดับกลิ่นสาบของ ชะมดเช็ด

10



10. หญ้าแฝกหอม

เป็นพืชที่มีน้ำมันหอมอยู่ที่ราก

11. ชะมดเช็ด คือ ไช้มนที่คุดอยู่ใต้ท้องและบนท้ายของ ชะมด มีมากในฤดูหนาว ตัวผู้ให้ไช้มนมากกว่าตัวเมีย ผู้เลี้ยง ชะมดต้องทำหลักไม้ไว้ในกรง เพราะธรรมชาติของชะมด เวลากลางคืนชอบเดินวนไปมาอยู่ในกรงแล้วใช้ท้องไปสีและ เช็ดที่หลักไม้ ไช้มนใต้ท้องจึงคุดที่หลักไม้ เมื่อผู้เลี้ยงนำอาหาร มาให้ในคอนเช้าจะใช้บ่วงไม้ที่มีค้ำมยาวเข้าไปผูกไช้มนที่ หลักไม้ไปใส่โถขนาดเล็กเก็บไว้เพื่อนำไปจำหน่าย ซึ่งมีราคา ก่อนข้างสูง เครื่องหอมไทยบางชนิดต้องใส่ชะมดเช็ดที่ ฆ่ากลิ่นสาบก่อนจึงนำไปใช้ได้

11



12





น้ำอบไทยดอกไม้สด

น้ำอบไทยที่คิต้องมีลักษณะใส สีเหลืองทองอ่อนๆ มีกลิ่นหอม ทำโดยวิธีการอบ
จึงเรียกว่า น้ำอบ เป็นเครื่องหอมที่สำคัญที่สุดในกระบวนการทำเครื่องหอม

ประโยชน์ของน้ำอบไทย

1. ใช้ทาหน้า ทาตัวเพื่อคลายร้อน คับกลิ่นเหงื่อ ระบายอาการระคายตัว
2. ใช้ชุบผ้าสำหรับเช็ดหน้า เช็ดตัว เพื่อให้รู้สึกสดชื่น
3. ใช้ผสมกับขมิ้นผงทาหรือขัดผิวเพื่อให้ผิวพรรณสวยงาม
4. ใช้ผสมกับข้าวสารป่น ทาหรือชโลมผิวน้ำเพื่อระงับอาการคัน
แสบร้อน เม็ดผื่น เนื่องจากอาการแพ้ เช่น แพ้ยางรัก แพ้ฝุ่น
5. ใช้ผสมแป้งกระแจะสำหรับเจิมในพิธีการต่างๆ
6. ใช้เป็นเครื่องบูชาในพิธีกรรมต่างๆ สรงน้ำพระพุทธรูป พระภิกษุ
และรคน้ำขอพรผู้ใหญ่ในเทศกาลต่างๆ
7. ใช้ปรุงบุหงาให้มีกลิ่นหอม
8. ใช้สำหรับรดน้ำวาระสุดท้ายของชีวิต และเป็นน้ำหลวงพระราชทาน



การทำน้ำอบดอกไม้สด มี 5 ขั้นตอน ดังนี้

1. การอบดอกไม้สด
2. การชงน้ำอบไทย
3. การอบควันเทียน
4. การอบร่ำเครื่องกำยาน
5. การปรุงกลิ่น



ขั้นตอนที่ 1 : การอบดอกไม้สด



เครื่องปรุง

■ ดอกมะลิ	20	ดอก
■ ดอกกระดังงา	2	ดอก
■ ดอกกุหลาบมอญ	2	ดอก
■ ดอกจำปา	2	ดอก
■ ดอกพิกุล	10	ดอก
■ เทียนอบ	1	อัน
■ น้ำสะอาด	40	ถ้วยตวง

เครื่องใช้

■ ขวดโหล	2-3	ใบ
■ กระชอน	1	อัน
■ ผ้าขาวบาง	1	ผืน
■ ถาดอะลูมิเนียม	1	ใบ
■ โถกระเบื้อง	2-3	ใบ

วิธีทำ

1. วางขวดโหลบนพื้นเรียบ ใส่น้ำประมาณ 3/4 ของขวดโหล ปิดไว้
2. นำดอกกระดังงาลนควันเทียน แล้วบีบกระเปาะ (ส่วนปลายขั้ว) ให้กลีบร่วงลงถาด จับกลีบเรียงซ้อนกันแล้วฉีกเป็นเส้นตามยาว พักไว้
3. ปลิดกลีบกุหลาบมอญออกจากขั้วดอกทีละกลีบจนหมด พักไว้
4. ปลิดกลีบดอกจำปา
5. เค็ด้านมะลิขณะเริ่มบาน แล้วค่อยๆ วางดอกมะลิลงในขวดโหล ให้ดอกลอยอยู่ผิวน้ำ
6. ใส่ดอกกระดังงา จำปา พิกุล และกุหลาบมอญลงในขวดโหล เบาๆ แล้วปิดฝาให้สนิททิ้งไว้ข้ามคืน
7. ใช้กระชอนช้อนดอกไม้ทั้งในคอนเช้า
8. กรองน้ำจากขวดโหลทุกใบด้วยผ้าขาวบางใส่รวมกันในโถกระเบื้อง

ข้อเสนอแนะ

1. ควรลอยดอกไม้ในเวลาประมาณ 19.00 น.
2. การลอยดอกไม้ควรใช้เวลาประมาณ 3 วัน
3. การลอยดอกพิกุลต้องใส่จอกหรือภาชนะเล็กๆ ลอยบนผิวน้ำ



ขั้นตอนที่ 2 : การชงน้ำอบ

เครื่องปรุง

- ใบเตยหอม 300 กรัม
- สะลูดเส้น 300 กรัม
- ไม้แก่นจันทน์เทศ 2 กรัม
- น้ำลอยดอกไม้มัสค 40 ถ้วยตวง

เครื่องใช้

- หม้อเคลือบ 2 ใบ
- มีดบาง 1 เล่ม
- เขียง 1 อัน
- ผ้าขาวบาง 1 ผืน
- เตาอังโล่ 1 ใบ
- ขวดโหล 2-3 ใบ

วิธีทำ

1. ล้างใบเตยให้สะอาด หั่นใส่หม้อเคลือบใบที่ 1
2. ใส่สะลูดเส้นและไม้แก่นจันทน์ลงในหม้อเคลือบใบที่ 1
3. คั้นน้ำลอยดอกไม้มัสคให้เดือดด้วยหม้อเคลือบใบที่ 2
4. เทน้ำเดือดลงในหม้อเคลือบใบที่ 1 ปิดฝาทิ้งไว้ให้เย็น แล้วกรองด้วยผ้าขาวบาง
5. เทน้ำใส่ขวดโหลที่เตรียมไว้

ขั้นตอนที่ 3 : การอบควันเทียน

เครื่องปรุง

- เทียนอบ 1 อัน
- น้ำลอยดอกไม้มัสค 30 ถ้วยตวง

เครื่องใช้

- ทวน ตะคัน
- โถกระเบื้อง 2-3 ใบ
- ถาดอะลูมิเนียม 1 ใบ

วิธีทำ

1. ตั้งทวนไว้กลางขวดโหล
2. วางเทียนอบบนตะคัน จุกไฟที่ใส่เทียนอบทั้งสองข้างเผาเนื้อเทียนให้ละลายแล้วปิดไฟให้ดับจะมีควันเทียน
3. วางตะคันบนทวนแล้วรีบปิดฝาให้สนิท อบจนหมดควัน



ข้อเสนอแนะ

1. การอบควันเทียนใช้เวลา 2-3 วัน และควรทำในตอนเช้า
2. เมื่อดับไปเทียนอบแล้ว ควรรีบวางบนทวนและปิดฝาโดยเร็ว

ขั้นตอนที่ 4 : การอบร่ำเครื่องกำยาน



เครื่องปรุง

- กำยานป่น 1/2 ถ้วยตวง
- น้ำตาลทรายแดง 1/2 ถ้วยตวง
- น้ำตาลทรายขาว 1/2 ถ้วยตวง
- ผิวมะกรูดหั่นสี่เหลี่ยมเล็ก 4 ช้อนโต๊ะ
- ขี้ผึ้งแท่งหั่นสี่เหลี่ยมเล็ก 4 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันจันทน์ 2 ช้อนชา

เครื่องใช้

- ทวน ตะคัน
- โถเคลือบ 1 ใบ
- ครกคั้น 1 ใบ
- ช้อน 1 คัน
- ถ้วยเคลือบ 1 ใบ
- เตาอังโล่ 1 ใบ
- คีมคีบถ่าน 1 อัน

วิธีทำ

1. ผสมกำยานกับน้ำตาลทรายแดง น้ำตาลทรายขาว ขี้ผึ้ง และผิวมะกรูด เคล้าให้เข้ากัน แล้วใส่น้ำมันจันทน์ พักไว้
2. ใส่น้ำที่ขังน้ำอบแล้วในโถเคลือบ ตั้งทวนไว้ตรงกลาง
3. คัดไฟเผาตะคันให้ร้อนจัด แล้วคีบตะคันวางบนทวน
4. ตักส่วนผสมกำยานใส่ตะคัน ปิดฝาโถเคลือบแล้วทิ้งไว้จนหมดควัน
5. เปลี่ยนตะคัน และอบกำยานต่อไปจนหมด
6. เทน้ำอบลงในโถเคลือบ เตรียมปรุงกลิ่น



ข้อเสนอแนะ

1. การเผาตะคันไม่ควรเผาจนแดงจัด เพราะจะทำให้เครื่องปรุงกำยานไหม้
2. ขณะใส่เครื่องปรุงควรปิดฝาโดยเร็ว
3. การอบร่ำใช้เวลา 2-3 วัน และควรทำในตอนบ่าย
4. อบควันเทียนตอนเช้าถึงสาย อบกำยานตอนบ่ายถึงเย็น ลอยดอกไม้ตอนค่ำ ทำ 3 ขั้นตอนนี้ซ้ำ 2-3 วัน

ขั้นตอนที่ 5 : การปรุงกลิ่น



เครื่องปรุง

- พิมเสนอย่างดี 2 ช้อนโต๊ะ
- แป้งร่ำ 5 ถ้วยตวง
- ชะมดเซียะที่กลั่นสาบแล้ว 1 ถ้วย

(ขนาดเท่าเมล็ดถั่วเขียว)

- หวาน้ำหอมของดอกไม้ไทย เช่น มะลิ กุหลาบ
ชามะนาว จันทน์กะพ้อ พุทธรักษา ลำเจียก
และไฮซินอย่างละ 3 ช้อนโต๊ะ

เครื่องใช้

- โกร่ง 1 ใบ
- ช้อน 1 คัน
- ผ้าขาวบาง 1 ผืน
- กระบวยทองเหลือง 1 อัน
- หม้อเคลือบ 1 ใบ

วิธีทำ

1. บดพิมเสนให้ละเอียด คัดขึ้นพักไว้
2. บดแป้งร่ำแล้วนำไปผสมกับพิมเสน จากนั้นหยดหวาน้ำหอมและไฮซิน
คนให้เข้ากัน
3. ใส่แป้งที่อบร่ำและควั่นเทียนแล้ว ผสมให้เข้ากัน
4. ใส่ชะมดเซียะที่กลั่นสาบแล้ว ผสมให้เข้ากัน
5. เทส่วนผสมลงในหม้อเคลือบ คนให้เข้ากันแล้วกรองด้วยผ้าขาวบาง
6. เทใส่ขวดโหล ปิดฝาให้สนิท แล้วเก็บในตู้ยาให้โดนแดด



ข้อเสนอแนะ

1. การกวนน้ำอบและปรุงกลิ่นควรกวนไปทางเดียวกัน
2. น้ำกับหวาน้ำหอมจะไม่เข้ากันหากกวนไม่ดี