

แบบบันทึกข้อมูลปราชญ์ชาวบ้าน / ภูมิปัญญาท้องถิ่น
ด้านอุตสาหกรรม



ชื่อเจ้าของเรื่อง นายบวน การสร้าง

ชื่อเล่น บวน

เกิดวันที่ ๑๕ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๐๒ อายุ ๖๓ ปี สัญชาติ ไทย ศาสนา พุทธ

บ้านเลขที่ ๓/๒ หมู่ ๑ บ้านตะกั่วป่า ตำบลตะกั่วป่า อำเภอนองสองห้อง จังหวัดขอนแก่น

เบอร์โทร ๐๙๘ - ๒๓๘ - ๓๕๐๒

ความสำคัญต่อวัฒนธรรม

- ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับการใช้ทุน และ แรงงาน ในการผลิต

ความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน

- การแปรรูปผักสมุนไพร ข้า ตะไคร้ ในการทำก้อนแปงสาโทใช้เอง

ผลงาน

- ขึ้นทะเบียนสินค้า OTOP ตะกั่วป่าสาโทไท

วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ต้องเตรียม

- ข้าวเหนียวขาว ๒-๔ ลิตร
- ลูกแป้ง ๑-๒ ก้อน (๑ ก้อน / ข้าว ๒ ลิตร)
- ผ้าขาวบาง
- ชามผสม
- น้ำอุ่นหรือน้ำที่ผ่านการต้มแล้ว
- ถังน้ำชนิดปิดฝา

ขั้นตอนการเตรียมข้าว

นำข้าวมาแช่น้ำนาน ๖-๑๒ ชั่วโมง หลังจากนั้นให้ทำการล้างเมล็ดข้าวด้วยน้ำสะอาด ๒-๓ รอบ จนน้ำไม่มีสีขุ่นขาว หรือมองเห็นเมล็ดข้าวที่แช่น้ำได้ เมื่อล้างข้างจนสะอาดเรียบร้อยแล้วให้นำข้าวลงนึ่ง



ขั้นตอนการเตรียมผงลูกแป้ง

นำลูกแป้งมาบดให้ละเอียดในผ้าขาวบางหรือตำไส้ครก ให้ลูกแป้งกลายเป็นผงละเอียดให้ทั่ว



ขั้นตอนการหมัก

- นำข้าวเหนียวที่นึ่งไว้เทใส่ในภาชนะที่เตรียมไว้ โรยด้วยผงแป้งตามลงไป แล้วใช้มือคลุกให้เข้ากัน โดยขณะที่คลุกให้เทน้ำอุ่นหรือน้ำที่ผ่านการต้มแล้ว ๒ ถ้วย หรือประมาณครึ่งลิตร
- หลังจากที่ได้คลุกผงลูกแป้งกับข้าวเหนียวแล้ว ปิดฝาถัง (ปิดให้หลวม) ไว้สำหรับระบายแก๊สที่เกิดด้านในแล้วตั้งทิ้งไว้ในร่มนานประมาณ ๕ วัน



ขั้นตอนการเติมน้ำหรือผ่านน้ำ

- หมักจนถึงวันที่ ๕ หากกรองชิมน้ำดูจะพบว่าน้ำเริ่มมีความหวานมากขึ้น ซึ่งน้ำนั้นจะเริ่มหวานมาตั้งแต่วันที่ ๓ ของการหมัก
- เมื่อถึงกำหนดของการหมัก ให้เปิดฝาทิ้งพร้อมนำน้ำที่ผ่านการต้มอุ่นเล็กน้อยหรือเย็นแล้ว ประมาณ ๐.๘ ลิตร หรือ ๒ ถ้วยครึ่ง เทใส่ถังหมัก (ให้รินใส่เบาๆ เพื่อไม่ให้ก้อนข้าวแตก) แล้วปิดฝา และหมักทิ้งไว้ ๒ - ๕ อาทิตย์ ตามต้องการ หรือไม่เกิด ๑ เดือน)



ขั้นตอนการแยกน้ำ

หลังจากเติมน้ำ และหมักทิ้งไว้จนครบ ๒-๕ สัปดาห์ หรือมากกว่า ตามความต้องการให้มี แอลกอฮอล์ ก็สามารถนำสาโทออกมาดื่มได้ ซึ่งตามขั้นตอนที่กล่าวมาหลังจากการหมักจะได้น้ำสาโทประมาณ เกือบ ๒ ลิตร การนำน้ำสาโทออกมาจากภาชนะหมัก ถือเป็นเรื่องที่ต้องให้ความสำคัญ เพราะเมื่อหมักได้ที่ แล้ว เมล็ดข้าวจะฝ่อ และยุ่ยเกาะกันแน่น และลอยตัวอยู่ด้านบน ส่วนน้ำสาโทจะอยู่ด้านล่าง ดังนั้น หากใช้ แก้วหรือขันตักน้ำสาโทออกจะลำบาก และมักทำให้ก้อนข้าวสาโทแตก ทำให้น้ำสาโทขุ่น และมีเมล็ดข้าวลอย ปนมาด้วย ทั้งนี้ การนำน้ำสาโทออกมาดื่มสามารถทำได้หลายวิธี ได้แก่

- การกรองด้วยผ้าขาว
- การใช้แก้วหรือขันตัก
- การใช้หลอดดูด
- การตักก้อนข้าวสาโทออก

ขั้นตอนการบรรจุขวด

- นำขวดที่ล้างทำความสะอาดแล้ว มาบรรจุด้วยเครื่องบรรจุสาโท (บรรจุพอประมาณ ไม่เต็ม จนเกินไป)
- นำขวดที่บรรจุสาโทแล้วไปเข้าเครื่องปิดฝา
- ปิดฝากเสร็จนำขวดมาเช็ดให้แห้งแล้วติดฉลากและแสตมป์สุรา

