

บทคัดย่อ

ลูกแป้ง (Chinese yeast cake)-เหล่าน้ำขาวหรือสาโท เป็นกล้าเชื้อจุลินทรีย์ (inoculum) ที่เก็บในรูปแบบเชื้อแห้ง ลูกแป้ง มีความสำคัญมากในการผลิตเหล่าน้ำขาวหรือสาโท อุ กระแช่ เครื่องดื่มเหล่านี้จะหอมหวาน เปรี้ยว และมีแอลกอฮอล์ มากน้อยแค่ไหนขึ้นอยู่กับลูกแป้งเป็นส่วนสำคัญ องค์ประกอบของลูกแป้งประกอบด้วยสมุนไพร เครื่องเทศ ยีสต์ รา และแบคทีเรีย

จากการสำรวจแหล่งผลิตลูกแป้งในจังหวัดเชียงใหม่ พบว่ามีการผลิตทุกอำเภอ และอำเภอละหลายๆ แห่ง แต่ละแห่งจะเรียกชื่อค่าตอบแทนค่าเปิดเผยสูตรสมุนไพรในการผลิตลูกแป้งเป็นจำนวนเงินสูง ทำให้ได้ข้อมูลสูตรและวิธีการผลิตลูกแป้งเหล่าน้ำขาวมาเพียง 1 แห่ง คือ บ้านเลขที่ 23 หมู่ 2 บ้านแก้มะค่า ตำบลบ้านช้าง อำเภอแม่แตง จังหวัดเชียงใหม่

หลังจากได้สูตรลูกแป้งมา จึงนำมาทดลองผลิตและปรับปรุงสูตรสมุนไพร เพื่อความเหมาะสม พบว่าลูกแป้งที่ผลิตตามตำรับใหม่นี้ มีประสิทธิภาพการหมักไม่แตกต่างจากลูกแป้งตำรับเดิมเลย ซึ่งส่วนผสมสมุนไพรตำรับใหม่ มีดังนี้ ข้า 5 กรัม, กระเทียม, กระวาน, กานพลู, โขชูทั้ง 9, จิง, เจตมูลเพลิงแดง, ชะเอมไทย, ดีปลี, ดอกจันทร์, เตยหอม, เทพธาโร, เทียนทั้ง 5, เปราะหอม, โป๊ยกั๊ก, ผักคราดหัวแหวน, พริกชี้หนู, พริกชี้ฟ้า, พริกไทย, มะเขือแจ้เครือ, สะค้าน, หอม, อบเชย อย่างละ 1 กรัม นำสมุนไพรทั้งหมดตากให้แห้ง บดให้ละเอียด ชั่งน้ำหนักตามตำรับ คลุกให้เข้ากัน เก็บไว้เป็นสมุนไพรผสม เมื่อจะใช้ผลิตลูกแป้งให้ชั่งมา 6 กรัม ผสมกับแป้งข้าวเหนียว 1 กิโลกรัม