

'เตาอังโล่' ผลิตภัณฑภูมิปัญญาใกล้สูญหายจากครัวสังคมไทย

เตาอังโล่ หรือเตาด่าน หลายคนคงนึกภาพออกเพราะเป็นอุปกรณ์สำหรับหุงต้มอาหารมาตั้งแต่สมัยโบราณ ถึงแม้ว่าเทคโนโลยี จะก้าวไกลไปขนาดไหน ทุกวันนี้ เตาด่านก็ยังมีให้เห็นในการใช้สำหรับ หุง ต้ม ปิ้ง ย่างอาหารอยู่ทั่วไป

นรินทร์ พุ่มเลิศ อายุ 63 ปี เจ้าของโรงงานเตาอังโล่ ในหมู่ 13 ต.เจดีย์หัก อ.เมือง จ.ราชบุรี บอกว่า โรงงานเตาอังโล่ของ จ.ราชบุรี ไม่มีการรวมกลุ่มกันจัดตั้งเป็นชมรมหรือสมาคม แต่ต่างคนต่างผลิตกันเองหาตลาดกันเอง และทุกวันนี้ตลาดเริ่มแคบลง ยอดผลิตลดลง คนใช้น้อยลง แต่ราคาเตากลับเพิ่มสูงขึ้น เพราะวัตถุดิบที่ใช้นั้นมีราคาสูงขึ้น ค่าแรงก็แพงขึ้น

"เดิมนั้นเป็นลูกจ้างทำในโรงเตา ต่อมาเริ่มมีความชำนาญ ก็แยกตัวออกมาเป็นเจ้าแก้มผลิตเตาอังโล่ ขายเองจนถึงทุกวันนี้ก็กว่า 30 ปีแล้วในอดีตนั้นผลิตเตาแทบไม่ทันขาย ลูกค้าต้องจองคิวสั่ง เพราะเตาอังโล่เป็นที่นิยม เนื่องจากมีราคาถูก และถ่านซึ่งเป็นเชื้อเพลิงก็หาง่าย การประกอบอาหารกับเตาด่านนั้นรสชาติของอาหารจะหอมกว่าทำจากเตาแก๊ส"

นรินทร์บอกว่า การตลาดนั้น ขณะนี้จะมีรถมารับซื้อไปเรขาย หรือลูกค้าบางคนที่มาสั่งซื้อ



ที่โรงงานเอง โดยเฉพาะหน้าฝนและหน้าหนาวนั้นเตาอังโล่จะขายดีมาก เพราะคนนิยมซื้อไปใช้และนำไปก่อไฟผิงในช่วงที่อากาศเย็นๆ

นรินทร์อธิบายขั้นตอนการผลิตทำมาจากดินดำที่แช่น้ำไว้ 1 คืน ก่อนจะนำมาผสมกับขี้เถ้าและแกลบ หลังจากนั้นก็จะนำมานั้นเป็นรูปเตาและไปตากแดดนานถึง 3 วัน จึงจะนำมาเผาเตาแล้วก็นำมาอัดใส่เปลือกถังกะสี ก่อนจะนำมอดกแต่ง ทาสีดำที่เปลือก แล้วจึงนำออกไปขายได้เมื่อฝนตกก็ไม่มีแดดที่จะตากเตา ทำให้ไม่มีเตาจะไปขาย ที่ผ่านมามีผลผลิตเดือนละ 200-300 ใบ จากเดิมเคยขายเตาด่านในกลางใบละ 15-18 บาท ก็เพิ่มขึ้นเป็น 20-60 บาท แล้วแต่ขนาด

"ช่วง 2-3 ปีนี้ สภาพเศรษฐกิจขยับเขยื้อนหันมาใช้เตาแก๊สและเตาไฟฟ้ากันมากขึ้น ทำให้ยอดผลิตเตาด่านลดลงจากเดิมถึง 30% อีกทั้งวัตถุดิบที่ใช้ในการทำเตาก็เริ่มหายาก ตั้งแต่ดินดำที่ใช้ปั้นเตาในพื้นที่ อ.เมือง เองนั้นก็ไม่มีแล้วเพราะมีการขายพื้นที่เพื่อไปทำบ้านจัดสรร และทำสวนกันหมด ทำให้ต้องไปหาซื้อดินในพื้นที่ อ.โพธาราม ซึ่งไกลออกไปอีก"

นางเหลื สีสุก อายุ 67 ปี ชาวบ้านใน ต.หินกอง อ.เมือง จ.ราชบุรี กล่าวเสริมว่า ตั้งแต่เด็กจนอายุปูนนี้ก็ใช้เตาด่านมาตลอด และเผาถ่านใช้เองด้วย เพราะเตาด่านนั้นประหยัดการทำอาหารจากเตาด่านจะทำให้รสชาติอาหารเวลาปิ้งหรือย่างจะหอมกว่าไฟ ทำให้อาหารที่ทำออกมาอร่อย ลูกหลานก็ชอบเตาแก๊สมากไว้ให้ใช้ในช่วงที่ค่อนข้างกับข้าวเล็กน้อย แต่ไม่ชอบใช้เพราะเตาแก๊สมันสิ้นเปลือง ค่าแก๊สก็แพงขึ้นทุกวัน และมองว่าอันตรายถ้าแก๊สมีปัญหาก็เกิดระเบิดขึ้นมาได้ จึงขอใช้เตาด่านดีกว่า และเป็นสิ่งที่ใช้กันมาตั้งแต่สมัยโบราณ จึงไม่อยากให้มันสูญหายไปจากครัวเรือน

● สายชล ศรีนวลจันทร์ ●