

## ประเภทภูมิปัญญา กำกิน ของกิน

### ชื่อภูมิปัญญา แอ่บมะถัวเน่า

#### บทนำ/ความเป็นมา

ทำไมจึงเรียกว่า “แอ่บมะถัวเน่า”

#### คำจำกัดความ

แอ่บ หมายถึง การห่ออาหารด้วยใบตอง แล้วนำไปปิ้งไฟหรือนึ่ง

ถัวเน่า หมายถึง ถัวเหลืองที่ผ่านการหมัก จนมีกลิ่นหมักดอง

“แอ่บถัวเน่า” เป็นอาหารของคนพื้นเมืองมาตั้งแต่โบราณกาล เป็นอาหารพื้นเมืองที่มีขั้นตอนไม่ยุ่งยากนัก นับว่าเป็นวิธีการถนอมอาหารวิธีหนึ่ง นอกเหนือนี้ แอ่บถัวเน่ายังเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางอาหารสูง เพราะแอ่บถัวเน่าทำมาจากถัวเหลือง ซึ่งถัวเหลืองมีสารอาหารโปรตีนสูงมาก คนในสมัยโบราณหาโอกาสที่จะได้รับประทานสารอาหารโปรตีนจากสัตว์ได้ยาก เพราะคนโบราณส่วนใหญ่จะมีวิถีชีวิตแบบพอยู่พอกิน ดังนั้นจะทำให้ขาดแคลนนั้น มีโอกาสได้รับสารอาหารโปรตีนได้ เห็นเดียวกับสารโปรตีนที่มาจากสัตว์ การทำแอ่บถัวเน่า นอกจากช่วยบ้านจะทำรับประทานในครอบครัวแล้ว ยังสามารถทำเพื่อจำหน่ายเป็นการเสริมรายได้ ได้อีกด้วย

#### วัสดุที่ใช้

1. ถัวเหลือง	2 กิโลกรัม
2. เกลือ	1 ช้อนโต๊ะ
3. ต้นหอม ผักชี	1 กำมือ
4. ใบตองสำหรับห่อ	20 ใบ
5. พริกป่น	½ ช้อนโต๊ะ

#### วิธีทำ

1. แซ่บถัวเหลืองค้างคืนไว้ 1 คืน แล้วนำมาล้าง จึงนำมาต้ม
2. ต้มนานประมาณ 2 – 3 ชั่วโมง จนถัวเปื่อย
3. นำมาหยอด (ให้สะเด็ดน้ำ)
4. นำไปตองรองเป้า (ตะกร้าสา楠) และนำถัวที่สะเด็ดน้ำแล้วมาหมักนาน 2 คืน
5. ดำเนินมาต้มให้ละเอียด ผสม ต้นหอมผักชี เกลือ พริกป่นเล็กน้อย

6. ฉีกใบตองกว้างประมาณ 5 นิ้ว รอง 2 ชั้น จึงนำถั่วที่ตำแล้วห่อใบตองตึ่งนานประมาณ 30 นาที จึงยกลง

## วิธีการรับประทาน

วิธีที่ 1 แกะเปลือกถั่วเน่าลงใส่ถ้วย ผสมพริกป่นลงไปเล็กน้อย รับประทานได้

วิธีที่ 2 แกะเปลือกถั่วเน่าลงในถ้วย ตีไก่ผสมลงไปคนให้เข้ากัน ผสมต้นหอมผักชี และพริกป่นเล็กน้อย ลงทอดในน้ำมันเล็กน้อย กว่าจะแห้งจึงตักออก

## ประโยชน์ที่คุณในห้องถังได้รับ

1. เป็นการสืบทอด วิธีการถอนอาหารจากถั่วเหลือง
2. เป็นการส่งเสริม รายได้ให้แก่ประชาชน
3. เป็นการส่งเสริมคนในห้องถังได้รับรองค่าปลูกถั่วเหลือง
4. ใช้เป็นเครื่องปรุงอาหาร เช่น ปรุงต้มผักกาด ซอ แครงแครง แกงอ่อน อลา ซึ่งใช้แทนปลาร้า หรือกะปิ
5. เป็นการส่งเสริมให้คนในห้องถังได้รับประทานอาหารในห้องถังของตนที่ปลอดสารพิษเจือปน

## แหล่งข้อมูล

นางคำมี สุโน อายุ 75 ปี

บ้านเลขที่ 41 หมู่ 3 ตำบลนาเหลือง อำเภอเวียงสา จังหวัดน่าน