



ของกินคนเมือง

มาลา คำจันทร์

ถั่วเน่าเมอะ

เขียนเรื่องของ
กินคนเมืองนี้มานาน มี
เรื่องราวให้เขียนหลาย
หลาก บางอย่างเขียนไป
ก็น้ำลายฟูไป อย่างเขียน
เรื่องมะม่วงฝานเป็นต้น
บางเรื่องเขียนไปก็อยาก
กินข้าวขึ้นเมากันได้ อย่าง
เรื่องถั่วแฉะเขียนเป็นต้น
สำหรับวันนี้
จะเขียนเรื่องถั่วเน่าเมอะ



ตามคำขอร้องของละอ่อนนักเรียนในเวียงว่าจะทำรายงานส่งครู

ถั่วเน่ามีสองอย่าง อย่างแรกให้เห็นในรูป ดูไหม้เกรียมเหมือนศพโดน
ย่างสดในตึกสิบชั้นนี้เรียกว่าถั่วเน่าเมอะ ที่จริงถั่วเน่าเมอะต้องย่าง ไม่ใช่เผา
ในรูปเป็นการเผาเพราะต้องรีบสาธิตในงานกาชาด มั่วแห่งหนึ่ง มันเลยออกมาไม่
น่าดู แต่หากกรอรูปถั่วเน่าอย่างจริงๆ คงต้องข้ามดอยอินทนนท์ไปแม่แจ่ม ไปดูที่เขา
อย่างจริงๆ ในวิถีชีวิตจริงๆ

ที่เรียกถั่วเน่าเมอะเพราะมันเมอะ... หมายความว่าเมอะนี่อธิบายเป็นภาษากลาง
ลำบาก มันมีความหมายของแฉะ ของนุ่ม และของกลิ่นตุๆ ผสมปนเปกัน คือ
มันไม่แห้ง ไม่แข็ง มีกลิ่นตุๆ อยู่บ้าง แต่เมื่อผ่านการย่างอย่างดีพิถีพิถัน มัน
จะหอม

ถั่วเน่าเมอะเองก็มีสองอย่าง คือแบบย่างกับแบบหนึ่ง แบบย่างจะเก็บ
ไว้ได้นานกว่าแบบหนึ่ง แบบหนึ่งจะแฉะกว่าเพราะมีไอน้ำเข้าไปแทรกในเนื้อถั่วเน่า
แต่ไม่ว่าทั้งแบบย่างหรือหนึ่ง ต่างก็เป็นได้ทั้งอาหารและเครื่องปรุงไปพร้อมกัน
เหมือนๆ กัน

เวลาอัศจรรย์ ได้ข้าวหนึ่งอุ่นๆ เอาหม้อถั่วเน่าเมอะ แล้วเอาเข้าปาก
เคี้ยว ก็อร่อยดีเหมือนกัน

จะแกงนั้นแกงนี้ คนเมืองดั้งเดิมมักใช้ถั่วเน่าเป็นส่วนหนึ่งของเครื่อง
ปรุงเสมอ อาหารบางอย่าง หากขาดถั่วเน่า รสชาติจะแปร่งไปเลย อย่างเช่น
ผักกาดจอบ และขนมจีนน้ำเงี้ยว เป็นต้น ลองขาดถั่วเน่าสิ มันกลายเป็นอะไร
ก็ไม่รู้ อาจเป็นผักกาด ต้มใส่ส้มมะขาม และเป็นน้ำเงี้ยวแบบว่าไม่เดิร์นๆ... กระมัง

ถั่วที่เอามาทำถั่วเน่าคือถั่วเหลือง ก่อนจะเรียกถั่วเหลือง หมูเฮาคนเมือง
เห็นเมล็ดถั่วรูปร่างหน้าตาอย่างนี้ เราเรียกกันว่าถั่วเน่าทั้งนั้น ถั่วแระที่เอามา
ต้นทั้งต้นแล้วมัดขายเป็นกำๆ เราก็เรียกว่าถั่วเน่า คำว่าเน่าอาจมีความหมายที่
ไม่ดีในภาษาไทยปัจจุบัน แต่คำว่าเน่าในภาษาไทยเดิมไม่มีความหมายเป็นลบเป็น
บวก แต่มีความหมายว่ามีกลิ่นเท่านั้นเอง อย่างคำว่าปลาร้าในไทยบางถิ่นก็ยัง
เรียกกันว่าปลาเน่ามาจนบัดนี้

ถั่วเน่าอาจเป็นเอกลักษณ์ทางอาหารอย่างหนึ่งของไทยวน ไทใหญ่
ไทลื้อ ไทเขิน ไทถิ่นอื่นอย่างไทลาว ไทพวน ไทสยาม ไทใต้ไม่รู้ว่ามีหรือไม่มี นอก
จากเป็นเครื่องปรุงแล้ว ยังเอามาทำเป็นอาหารได้อีกต่างหาก เช่นเอามาทำเป็น
ถั่วเน่าแฉิบ ถั่วเน่าคั่ว เป็นต้น ถั่วเน่าแฉิบจะเอาถั่วเน่ามาคลุกกับเครื่องปรุง
อื่นแล้วเอาห่อใบตองเป็นห่อแบนๆ เอาขึ้นย่างไฟอ่อนๆ จนเกรียม จะมีกลิ่น
หอมยั่วชวนต่อมน้ำลายในปาก ถั่วเน่าคั่วก็คล้ายกัน เครื่องปรุงจะต่างไปหรือ
ไม้อันนี้ไม่ถนัดที่จะพูด แต่ถั่วเน่าคั่วจะเอาไปคั่วไม่ใช่ผัด คือไม่ใช่ใส่น้ำมัน มัก
จะใส่ไข่ไก่หรือไข่เบ็ดลงไปด้วย ตอกใส่ลงไปเลย ไม่ต้องพิถีพิถันหรือตะบอย
อ้อยอิ่งดีไซ่ไม่รู้แล้วรู้จบ กวนให้เข้ากัน คนไปคนมาอย่าให้เนื้อถั่วเน่าคั่วสัมผัส
ผิวหม้อนาน หากนานมันจะไหม้ติดกันหม้อ

ควักจากหม้อดินใหม่ๆ กินกับหัวละแอนหรือกระชาย กับพริกหนุ่ม
ที่ไม่เผ็ดจนลมออกหู จะกินข้าวล่ำแล้วหลับดีฟันดี