



# ถั่วเน่าเข็บบ

## || เข็บบคืออะไร

เข็บบมีหลายความหมาย พจนานุกรมล้านนา-ไทย ฉบับแม่ฟ้าหลวงท่านให้ความหมายไว้ดังนี้  
น๑. เชียงเท้า, ร่องเท้าไม้ชนิดที่ใช้ทำเท้าหนีบ, ร่องเท้าแต่รวมทั้งร่องเท้าแต่ทำด้วยหนังสัตว์หรือ  
ยางรถยนต์

น๒. กับดักสัตว์ชนิดใช้ขดลวด

น๓. ลักษณะนามใช้เรียกสิ่งกลมแบน

น๔. แผ่น ชิน แระบิ ที่มีขนาดเล็ก ถ้าขนาดกลางใช้เข็บบ ขนาดใหญ่ใช้ไซบ

น๕. สับกหลัง

ของกินเก่าแก่วันนี้เป็นเรื่องถั่วเน่าเข็บบ หมายถึงถั่วเน่าที่แป้นแผ่นบางๆ เอ๊ะในเมื่อมันเน่า แล้วมันจะเป็นแผ่นบางๆ ได้หรือ

ยังก่อน อย่าเพิ่งรีบสรุปจากคำว่าเน่า บางทีถ้อยคำก็ลวงเรา บางทีเราก็เข้าใจถ้อยคำไม่ครบ ความ อย่างคำว่าเน่าในถั่วเน่า ไม่ใช่เน่า! ความหมายที่เราเห็นเป็นภาพและๆ เซะๆ พร้อมมีกลิ่นเหม็นรุนแรงอีกต่างหาก อย่างมาเน่า คนเน่า คนเน่านี้เหม็นสุดๆ เลย บางคนยังไม่ทันตายก็เน่าแล้ว

ถั่วเน่าเขาทำมาจากถั่วที่เอาเปลือกออกจนหมดแล้ว แค่นั้นยังไม่เหม็น กรรมวิธีการทำก็คือเอาถั่วเหลืองไปต้มจนเปื่อยแล้วหมักให้ขึ้นรา แล้วเอามาโสรจจนเหนียวหนึบ ก่อนโสรจใส่เกลือเล็กน้อย บางแห่งใส่พริกและขิงลงไปด้วย

โสรจได้ที่ดีแล้วเอามาปั้นเป็นแผ่นแล้วเอาไปตากแดดจนแห้ง จะได้ถั่วเน่าเข็บบหรือถั่วเน่าแผ่น เดี่ยวนี้มีคำเรียกล้อๆ ว่าซีตีเถื่อน

ถั่วเน่าเข็บบหรือถั่วเน่าแผ่นนี้ หาก เก็บดีๆ เอาไว้กินได้เป็นปี เวลาจะกินก็เอาไปผิงไฟอ่อนๆ พลิกไปพลิกมาจนสุกดี หากไฟแรงจะไหม้ทำให้มีรสขม เอากินเลยก็ได้ หรือจะเอาไปเป็นส่วนประกอบของเครื่องแกงอื่นๆ ก็ได้ รสชาติดี ช่วยบำรุงรสกับข้าวเข้มขึ้นขึ้น ถั่วเน่าเข็บบจะเป็นที่นิยมในหมู่พี่น้องไทใหญ่มากกว่าถั่วเน่าเมอะ แต่ในหมู่พี่น้องไทยวนและไทลื้อ ถั่วเน่าเมอะจะเป็นที่นิยมมากกว่าถั่วเน่าเข็บบ



อาหารบางอย่าง เช่น น้ำพริกอ่อนกับน้ำพริกตาแดง หากขาดถั่วเน่าเข็บบ รสชาติจะย่ำแย่ลง แต่เรื่องนี้เป็นเรื่องละเอียดลึกซึ้ง คนนอกวัฒนธรรมไม่ค่อยรู้ เขาก็เลยเข้าใจว่าน้ำพริกตาแดงที่แท้ก็คือที่แม่ค้าเอาใส่กล่องพลาสติกขาย ส่วนน้ำพริกอ่อนที่แท้ก็คือที่ได้ไปกินมาจากงานขันโตกตามห้างร้านใหญ่ๆ โตๆ ที่รับจัดงานขันโตก ซึ่งบางทีก็ใช่ บางทีก็ไม่ใช่

เล่านอกเรื่องนิดหน่อย ครั้งหนึ่งเพื่อนจัดงานแต่งงานให้ลูกสาวที่ร้านอาหารแห่งหนึ่งสมมุติว่าชื่อวังขันโตกก็แล้วกัน ในขันโตกที่ทางร้านแต่งตามรับรองแขกมีน้ำพริกอ่อนอยู่ด้วยถ้วยหนึ่ง ชิมแล้วอยากจะร้องไห้ นี่หรือน้ำพริกอ่อน ใช้น้ำมันผัดมะเขือส้มใส่หมูสับนี้หว่า แอบถามเด็กเสิร์ฟ เด็กบอกว่าอาหารพื้นเมืองที่นี่เป็นอาหารพื้นเมืองอินเตอร์ ผ่านการออกแบบให้เข้าได้กับลิ้นของคนทุกชนชาติ ยกเว้นไทยบ้านนอก อย่างผู้เขียน เพราะเขาคิดอย่างไรก็คิดไม่ถึงเด็ดขาดว่าอิตาเลียนคนนี้จะเหม็นเกริมกล้าไปเป็นแขกของเขา

ถั่วเน่าเข็บบเป็นทั้งเครื่องปรุงและเป็นอาหารสำ รังรูปในตัวเอง เพื่อนชาวไทยใหญ่เล่าว่า เวลาเดินทางไกล สิ่งหนึ่งที่ขาดไม่ได้โดยเด็ดขาดก็คือถั่วเน่าเข็บบ ห่อให้ดี อย่าให้เปียกน้ำโดยเด็ดขาด หากฝนตกใส่หรือล่อยไหลน้ำท่วมหน้าท้อง ถั่วเน่าเข็บบจะเสีย ถึงเอามาตากแดดให้แห้งก็ไม่มีวันเหมือนเดิม รสชาติจะหะแมงๆ แปร่งปร่าเหมือนกินน้ำพริก อ่อนที่วังขันโตก ถั่วเน่าเข็บบเอามาทอดให้กรอบก็พอได้ แต่รสชาติไม่หนักแน่นแน่นอย่าเท่าถั่วเน่าเข็บบผิงไฟ

ถั่วเน่าเข็บบกับถั่วเน่าแผ่นเข้าแทนที่กันได้ในบางแห่ง แต่บางแห่งก็ใช้แทนกันไม่ได้ น้ำพริกถั่วเน่าเหมือนกัน แต่ทำจากถั่วเน่าเมอะจะได้รสชาติอย่างหนึ่ง ทำจากถั่วเน่าแผ่นก็ได้รสชาติอีกอย่าง เป็นที่ยอมรับกันทั้งสองเมืองเฟื่องฝ้าย ในกรณีน้ำพริกอ่อน ใช้แทนกันได้ แต่ในกรณีน้ำพริกตาแดง หากใช้ถั่วเน่าเมอะเข้าแทนที่ถั่วเน่าแผ่น รสชาติมันออกมาแปร่งปร่า กลายเป็นน้ำพริกอะไรไปแล้วก็ไม่รู้

หากเรายอมรับ ก็หมดเรื่อง

แต่มันไม่ง่ายอย่างนั้น คนเรามากมีด้วยอุปาทานคือความยึดมั่นถือมั่น ยึดถือมั่นลงในรูปร่างหน้าตา ยึดถือมั่นลงในกลิ่น เสียงและรส ยากมากที่จะฝ่าเจ้าอุปาทานตัวนี้ออกไปได้ พระท่านสอนว่าอย่ายึดติด จะทำชีวิตลำบาก แต่หากไม่ยึดติด บางทีชีวิตก็ขาดรสชาติ ขาดรูปร่างตัวตนที่แน่นอนมั่นคง กลายเป็นอะไรก็ได้ ไหลไปเรื่อยๆ เหมือนน้ำ อยู่ในขวดก็มีรูปร่างเป็นขวด อยู่ในแก้วก็มีรูปร่างเป็นแก้ว ซึ่งมันก็ง่ายดี ควรถือเป็นอุดมคติของชีวิต

แต่เรายังเป็นปุถุชน ยังต้องการแสงสีและรสชาติ ยึดมั่นถือมั่นไว้บ้างก็ได้อยู่ แต่ยึดถือเหนียวแน่นเกินไปมันจะติดมือ มือไม่ว่าง เมื่อมือไม่ว่างก็ยากที่จะหยิบถือของใหม่ได้

ไม่ได้ตั้งใจจะเขียนเรื่องธรรมะเลยนะเนี่ย หากเป็นกลอน ก็เรียกได้ว่ากลอนมันพาไปเอง