

## รากวัฒนธรรม อาหาร

### ระดับการคัดสรร

อำเภอ

### 1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ถั่วเน่าแขบ (บ้านต้นแห่น้อย)

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ถั่วเน่าแขบ

### 2. แหล่ง

ชุมชน บ้านต้นแห่น้อย อำเภอ สันป่าตอง ตำบล ท่าวังพร้าว

### 3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

ใช้ประกอบอาหาร รับประทานในชีวิตประจำวัน

### 4. ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ) /อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น) /ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

เลือกสรรวัตถุดิบคุณภาพสูง ผลิตด้วยกระบวนการทางธรรมชาติที่สืบทอดจากบรรพบุรุษ ไม่ใช้สารกันเสียทุกชนิด และมีคุณค่าทางโภชนาการสูง มีการคิดค้นสูตรถั่วเน่าแขบทรงเครื่องเป็นเจ้าแรก

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

เป็นอาชีพของหลายครอบครัวในชุมชนที่ได้รับการถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษ และสามารถสร้างรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชนได้เป็นอย่างดี และยังได้รับความสนใจจากภายนอก เพราะเป็นชาติพันธุ์ที่ยังคงรักษารูปแบบและเอกลักษณ์ของชาติพันธุ์ไทเขินไว้ได้อย่างเหนียวแน่น

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

องค์ประกอบ

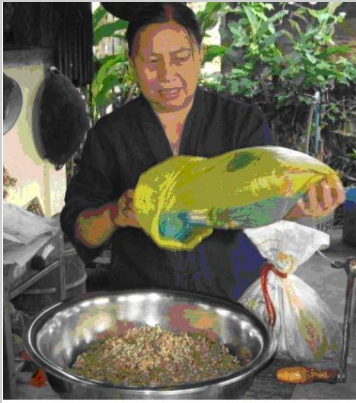
- ๑. ถั่วเหลือง

วิธีทำ

- ๑. ล้างถั่วเหลืองให้สะอาดแล้วนำมาต้มในหม้อดิน ใช้เวลาประมาณ ๖ ชั่วโมง
  - ๒. จากนั้นนำมาใส่กระสอบแขวนไว้ เรียกว่ากระบวนการหมักถั่วเหลือง หมักทิ้งไว้ ๓ คืน
  - ๓. นำถั่วเหลืองที่หมักได้ที่แล้วมาตำหรือบดจนละเอียด แล้วนำมาปั้นเป็นลูกกลม ขนาดเท่าลูกขึ้น
  - ๔. นำมาปิ้งเป็นแผ่นโดยใช้ไม้หนีบ เมื่อมีลักษณะแบนแล้วนำไปตากแดดจนแห้ง ใช้เวลาตากประมาณ ๒ วัน
- การทำถั่วเน่าแคบไม่นิยมทำหน้าฝน เนื่องจากหน้าฝนไม่ค่อยมีแสงแดด เพราะกระบวนการทำต้องใช้แสงแดดช่วยในการอบแห้งตามธรรมชาติ

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน 1 แผ่น)

| บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม                                                                                                | บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี) | (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี) |



นางทองใบ ดีบสุยะ ผู้ประกอบการผลิตถั่วเน่าแบบบ้านต้น  
แห่น้อย



การหมักถั่วเหลือง



ตากให้แห้งโดยใช้แสงอาทิตย์ ใช้เวลา ประมาณ ๑-๒ วัน



ถั่วเน่าแชบที่แห้ง และพร้อมที่จะนำไปประกอบอาหาร

## 7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ  
มี

(ระบุเหตุผล)

สามารถสาธิตวิธีการทำและถ่ายทอดได้ เนื่องจากบ้านต้นเห่นน้อยมีการจัดกิจกรรมเยี่ยมสอนหลานเป็นประจำทุกสัปดาห์ และสามารถสร้างรายได้ให้กับเยาวชน และชุมชน โดยการผลิตถั่วเน่าแชบส่งออกไปขายยังตลาดสดบ้านต้นเห่นน้อย หรือส่งให้ต่างหมู่บ้านในราคาย่อมเยาเพื่อรับไปขายต่อ

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 5000 บาท/เดือน

## 8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางทองใบ ดีบสุยะ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ถั่วเน่าทองใบ ๙๖/๑ หมู่ที่ ๗ ตำบลท่าวังพร้าว อำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๙๖/๑ หมู่ที่ ๗ ตำบลท่าวังพร้าว อำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่

โทรศัพท์ โทรสาร -

E-mail

-

## 9. รางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ (ระบุชื่อรางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ หน่วยงานที่มอบ ปีที่ได้รับ)

รางวัลผลิตภัณฑ์ชุมชนดีเด่น (OTOP) ประจำปี ๒๕๓๘ จาก สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอสันป่าตอง

ผ่านการรับรองมาตรฐานการผลิต จาก สำนักงานสาธารณสุขอำเภอสันป่าตอง

## 10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวปานรดา อุ่นจันทร์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 6 เดือน พฤษภาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวปานรดา อุ่นจันทร์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางอรพรรณ ปัญญาใหญ่

ตำแหน่ง ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอสันป่าตอง

2. นายมานิตย์ เขตสิทธิ์

ตำแหน่ง รองประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอสันป่าตอง

3. ดร.ชนินทร์ ยาระณะ

ตำแหน่ง เลขานุการสภาวัฒนธรรมอำเภอสันป่าตอง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นายบพิตร วิทยาวิโรจน์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน - ปี พ.ศ. 25