

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : สะตอดอง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ป้อตาจ้อโร๊ะ

2. แหล่ง

ชุมชน ชุมชน บ้านไอร์ปลง หมู่ ๗ อำเภอ สุคิริน ตำบล มาโมง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ภาคใต้ของประเทศไทยเรานี้ อุดมสมบูรณ์ไปด้วยพืชผักดองไม้หลากหลายชนิด รวมทั้งต้นสะตอซึ่งมีมากในภาคใต้เรา มีต้นสะตอพื้นบ้านที่ปลูก และขึ้นเองตามธรรมชาติจำนวนมากทั้งในชุมชนและบนภูเขา ต้นสะตอเป็นไม้ยืนต้น ความสูงประมาณ ๓๐ เมตร ลำต้นตั้งตรง ออกกิ่งก้านอยู่บริเวณส่วนบนของลำต้น ใบเป็นใบประกอบดอกออกเป็นช่อรวมกันเป็นกระจุกคล้ายกระถินมีขนาดเล็ก ช่อหนึ่งมี ๓ - ๑๖ ดอก ออกดอกช่วงเดือนเมษายน หลังจากนั้น ๗๐ วัน สามารถเก็บผักได้ สะตอโดยทั่วไปที่นิยมปลูกในบ้านเรามี ๒ ชนิด คือ สะตอดาน ลักษณะผักแบนตรงไม่บิดเบี้ยว ผักยาวประมาณ ๑ ฟุต กว้างประมาณ ๒ นิ้ว ในหนึ่งฝักมีประมาณ ๑๐ - ๒๐ เมล็ด แต่ละช่อจะมีประมาณ ๘ - ๑๕ ฝัก มีกลิ่นฉุนจัด เนื้อเมล็ดแน่น อีกชนิดหนึ่ง คือสะตอข้าว ลักษณะผักบิดเป็นเกลียว ขนาดของผักใกล้เคียงกับสะตอดาน แต่กลิ่นไม่ฉุนเท่าสะตอดาน สะตอดองหรือภาษามลายูเรียกว่า (เปอตาจ้อโร๊ะ) เป็นภูมิปัญญาของชาวบ้านที่คิดค้นวิธีการเพื่อที่จะเก็บสะตอที่เหลือจากการบริโภค มาแปรรูปเพื่อที่จะได้เก็บไว้นาน โดยการทำสะตอดองซึ่งเป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่งของชุมชนท้องถิ่นภาคใต้ในสมัยอดีตต้นกำเนิดของการทำสะตอดองทราบเพียงว่า เกิดจากแนวความคิดของชาวทางภาคใต้ แต่ไม่มีหลักฐานยืนยันแน่นอนว่าการทำสะตอดองเริ่มมีมาแต่เมื่อไร และใครเป็นผู้คิดค้น สูตรการทำสะตอดองคนแรกของภาคใต้ เนื่องจากในสมัยอดีตต้นสะตอเป็นพืชพื้นบ้านที่มีจำนวนมากทางภาคใต้ทั้งในชุมชนและบนภูเขา ออกผลจำนวนมากในฤดูกาล ชาวบ้านที่มีต้นสะตอก็จะเก็บผักสะตอจำหน่ายและรับประทานในครัวเรือน แต่ด้วยผลสะตอที่มีจำนวนมาก ทำให้ผลสะตอล้นตลาด มีราคาถูก จะเก็บไว้รับประทานสะตอหลายวันลูกสะตอก็จะเหี่ยว และเสีย ไม่น่ารับประทาน เหตุผลที่ ๒ ชาวบ้านทำสะตอดองเพื่อต้องการถนอมอาหารโดยการดองสะตอไว้รับประทานนอกฤดูกาล โดยเฉพาะรับประทานในช่วงฤดูฝน ซึ่งชาวมุสลิมหลายพื้นที่สามจังหวัดชายแดนภาคใต้นิยมทำสะตอดองไว้รับประทานช่วงฤดูฝน เพราะจะได้รสชาติของสะตอดองที่อร่อยต้องมีกรรมวิธีแบบสมัยก่อนซึ่ง มีขั้นตอนดังนี้ สะตอที่จะนำมาดองนั้นจะต้อง

เลือกสะตอที่แก่จัด เม็ดใหญ่ ไม่มีหนอนในเมล็ดสะตอนำมาล้างให้สะอาดก่อนที่จะนำไปต้ม จากนั้นตั้งไฟต้มให้น้ำเดือดก่อนใส่สะตอในน้ำเดือดต้มพอเปลือกเปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีเหลืองน้ำตาลก๊อตขึ้นได้เลยวิธีนี้จะทำให้สะตอกรอบสดตักสะตอขึ้นมาใส่ในกะละมังน้ำธรรมดารองสะตอเย็นจนปีบเมล็ดสะตอออกมาแช่ในน้ำเปล่าประมาณ ๒ คืน จากนั้นนำสะตอไปล้างเอาเนื้อเยื่อใสๆออกให้หมดแล้วล้างให้สะอาดอีกครั้ง ใส่สะตอที่ล้างสะอาดแล้วลงในขวดโหลที่เตรียมโดยใส่เกลือลงไปให้ขวดก่อนพอประมาณแล้วค่อยใส่สะตอลงไปแต่ไม่ต้องใส่ให้เต็มขวดเติมเกลือลงไปตามด้วยน้ำปิตุฆาให้แน่น เก็บสะตอไว้นานประมาณ ๑๕ วัน จึงสามารถนำมารับประทานสะตอได้ สะตอคงสามารถเก็บได้เป็นปีน่าบริโภคได้ทุกเมื่อ โดยเฉพาะในช่วงฤดูฝนสามารถสร้างรายได้ให้กับชุมชนในฤดูฝนได้เป็นอย่างดี

- อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)
๑. ชาวบ้านในพื้นที่นิยมซื้อสะตอสดมาทำเป็นสะตอทอง ไว้สำหรับรับประทานในฤดูฝน จำหน่าย และเป็นของฝากให้กับญาติพี่น้องที่อยู่ห่างไกล
- ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ
- ความสำคัญและคุณค่าทางสังคม

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

สูตรการทำสะตอทอง		
๑.	สะตอ จำนวน	๑๐๐ ฟัก
๒.	เกลือ	๒ ช้อนโต๊ะ
๓.	น้ำสะอาด	

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

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



ตัดเป็นท่อนๆ



ขั้นการผลิต แบบดั้งเดิม สะตอที่จะนำมาดองจะต้องเป็น สะตอที่แก่ เมล็ดใหญ่ และไม่มีหน่อ



นำสะตอไปล้างให้สะอาดก่อนจะนำไปต้มน้ำ



จากนั้นใส่น้ำในหม้อต้มให้เดือด แล้วใส่สะตอลงไปในหม้อต้มสะตอ สังเกตว่าเปลือกสะตอจะออกสีน้ำตาลอ่อนตักได้เลย เคล็ดลับอย่าต้มสะตอนานเพราะจะทำให้สะตอไม่กรอบ



ให้ตักสะตอขึ้นมาใส่ในถาดใหญ่ รอให้สะตอเย็นจนบีบเมล็ดสะตอออกมา ใส่ในกะละมังแช่น้ำเปล่าประมาณ ๒ คืน เอาเนื้อเยื่อให้หมดล้างให้สะอาด



นำสะตอแช่น้ำ



นำสะตอมาคลุกเกลือ



าสะตอมาใส่ในภาชนะที่เตรียมไว้



หลังจาก ๑๕ วัน สามารถนำมาทานได้เลย

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 5000 บาท/เดือน

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางโรมะ สีอนิ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่บ้านเลขที่ ๑๘/๑ หมู่ที่ ๗ ตำบลมาโมง อำเภอสุคิริน จังหวัดนราธิวาส

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๐๘๕-๖๗๓๔๙๕๒....

โทรศัพท์ โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวนารี ดือเลาะ
ตำแหน่ง อาสาสมัครวัฒนธรรมอำเภอสุคีริน
วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 21 เดือน พฤศจิกายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล
ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.
ตำแหน่ง
2.
ตำแหน่ง
3.
ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ
ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด
วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน - ปี พ.ศ. 25