

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : สะตอดอง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): เวาะหี่ป้อดาจือโร๊ะ

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านเจาะเกาะ อำเภอ เจาะไอร้อง ตำบล บุกิต

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ในพื้นที่ภาคใต้ของประเทศไทย มีต้นสะตอพื้นบ้านทั้งปลูก และขึ้นเองจำนวนมากทั้งในชุมชนและบนภูเขา 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 ในหนึ่งผักมีประมาณ ๑๐ - ๒๐ เมล็ด แต่ละช่อจะมีประมาณ ๘ - ๑๕ ผัก มีกลิ่นฉุนจัด เนื้อเมล็ดแน่น อีกชนิดหนึ่ง คือ สะตอข้าว ลักษณะผักบิดเป็นเกลียว ขนาดของผักใกล้เคียงกับสะตอดาน แต่กลิ่นไม่ฉุนเท่าสะตอดาน

สะตอดอง หรือภาษามลายูเรียกว่า (เวาะหี่ป้อดาจือโร๊ะ) เป็นภูมิปัญญาการถนอมอาหารพื้นบ้านของชุมชนท้องถิ่นภาคใต้ในสมัยอดีต ต้นกำเนิดของการทำสะตอดองทราบเพียงว่า เกิดจากแนวความคิดของชาวทางภาคใต้ แต่ไม่มีหลักฐานยืนยันแน่นอนว่าการทำสะตอดองเริ่มมีมาแต่เมื่อไร และใครเป็นผู้คิดค้นสูตรการทำสะตอดองคนแรกของภาคใต้ เนื่องจากในสมัยอดีตต้นสะตอเป็นพืชพื้นบ้านที่มีจำนวนมากทางภาคใต้ทั้งในชุมชนและบนภูเขา ออกผลจำนวนมากในฤดูกาล ชาวบ้านที่มีต้นสะตอก็จะเก็บผักสะตอจำหน่าย และรับประทานในครัวเรือน แต่ด้วยผลสะตอที่มีจำนวนมาก ทำให้ผลสะตอล้นตลาด มีราคาถูก จะเก็บไว้รับประทานสะตอหลายวันลูกสะตอก็จะเหี่ยว และเสีย ไม่น่ารับประทาน เหตุผลที่ ๒ ชาวบ้านทำสะตอดองเพื่อต้องการถนอมอาหารโดยการดองสะตอไว้รับประทานนอกฤดูกาล โดยเฉพาะรับประทานในช่วงฤดูฝน ซึ่งชาวมุสลิมมลายูในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนภาคใต้นิยมทำสะตอดองไว้รับประทานช่วงฤดูฝน เพราะจะได้รสชาติของสะตอดองที่อร่อย นางตีเมาะ สาและ ภูมิปัญญาการทำสะตอดอง เล่าว่า การทำสะตอดองเป็นการถนอมอาหารวิธีหนึ่งของผู้เฒ่าผู้แก่ในสมัยอดีต ประมาณ ๑๐๐ ปี มาแล้ว โดยเคล็ดลับของการทำสะตอดองจะต้องเลือกสะตอที่แก่จัด เม็ดใหญ่ ไม่มีหนอนในเมล็ดสะตอ สูตรการทำสะตอดอง ต้องรอให้สะตอ

เหี่ยวก่อน จึงสามารถนำไปดองได้ เนื้อนิ่มฝักออกแล้วตัดสะอาดเป็นท่อน จากนั้นตั้งไฟต้มสะอาดประมาณ ๑๐ นาที สังเกตว่าเปลือกสะอาดจะออกสีน้ำตาลอ่อน ตักสะอาดขึ้นมาใส่ในกะละมังน้ำธรรมดา รอจนสะอาดเย็น จนบีบเมล็ดสะอาดออกมา จากนั้นนำสะอาดไปคลุกเคล้ากับเกลือ เมื่อเสร็จแล้วให้ใส่สะอาดกับเกลือที่คลุกเคล้าตามด้วยไส้ส้มแขก ๖ ชิ้นลงไปในขวดโหลพลาสติก แล้วใส่น้ำพอท่วมเมล็ด ปิดฝาขวดให้แน่น เก็บสะอาดไว้นานประมาณ ๑๕ วัน จึงสามารถนำมารับประทานสะอาดได้ โดยเฉพาะในช่วงฤดูฝนสะอาดต้องเป็นอาหารดองที่บ้านที่ชาวบ้านในแถบพื้นที่สามจังหวัดชายแดนภาคใต้นิยมรับประทานกับข้าว และชาวบ้านในพื้นที่นิยมทำสะอาดดองเป็นของฝากให้กับญาติพี่น้องที่อยู่ห่างไกล และชาวบ้านที่มีผลสะอาดจำนวนมากนิยมทำสะอาดดองเพื่อจำหน่ายให้กับคนในพื้นที่ และส่งจำหน่ายไปที่ตลาดในเมือง เป็นการสร้างรายได้ให้กับผู้ผลิตสะอาดดองได้เป็นอย่างดี

การรับประทานสะอาดดองชาวบ้านในท้องถิ่นนิยมรับประทานสะอาดดองในช่วงฤดูฝน และนิยมรับประทานกับข้าวเจ้า ข้าวเหนียว และข้าวเหนียวในกะพ้อ

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

๑. การทำสะอาดดองเป็นการถนอมอาหารวิธีหนึ่ง เพื่อเก็บรักษาสะอาดดองไว้รับประทานในช่วงฤดูฝน ชาวบ้านในแถบพื้นที่สามจังหวัดชายแดนภาคใต้นิยมรับประทานสะอาดดองในช่วงฤดูฝน
๒. ผลิตภัณฑ์สะอาดดองเป็นอาหารดองที่สามารถเก็บรับประทานได้ตลอดทั้งปี ด้วยรสชาติของสะอาดดองที่อร่อย
๓. ชาวบ้านในพื้นที่นิยมซื้อสะอาดสดทำเป็นสะอาดดอง ไว้สำหรับเป็นของฝากให้กับญาติพี่น้องที่อยู่ห่างไกล เช่น ประเทศมาเลเซีย
๔. ผลิตภัณฑ์สะอาดดอง เป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถสร้างรายได้ให้กับภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ผลิตสะอาดดองเพื่อจำหน่าย สะอาดดองเป็นผลิตภัณฑ์ที่เป็นที่ต้องการของชุมชนและตลาดได้เป็นอย่างดี

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ผลิตภัณฑ์สะอาดดองของชุมชนตำบลบูกิต อำเภोजะเอย์ จังหวัดนราธิวาส เป็นผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญาที่สร้างรายได้ให้กับผู้ผลิตสะอาดดองได้เป็นอย่างดี และเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความสำคัญในเชิงเศรษฐกิจ ผู้ผลิตมีอาชีพเสริมจากการทำสะอาดดอง เพราะผลิตภัณฑ์สะอาดดองเป็นที่ต้องการของประชาชนในพื้นที่ และชุมชนต่างถิ่นต้องการซื้อสะอาดดอง เพื่อบริโภคในช่วงฤดูฝน และซื้อเป็นของฝากให้กับญาติพี่น้อง แยกบ้าน ที่อยู่ห่างไกล ดังนั้นผลิตภัณฑ์สะอาดดองสามารถสร้างรายได้ให้กับครอบครัว และชุมชนได้เป็นอย่างดี

๕. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

- | | | |
|----|-----------|---------------|
| ๑. | สะอาด | จำนวน ๑๐๐ ฝัก |
| ๒. | เกลือ | ๖ ช้อน |
| ๓. | ไส้ส้มแขก | ๖ ชิ้น |
| ๔. | น้ำสะอาด | |

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



๑.เคล็ดลับของการทำสะตอจะต้องเลือกสะตอที่แก่จัด เม็ดใหญ่ ไม่มีหนอนในเมล็ดสะตอ



๒.สะตอที่จะดอง จะต้องรอให้สะตอเหี่ยวก่อน จึงสามารถนำไปดองได้



๓.เมื่อสะตอเหี่ยวแล้ว ให้เอาน้ำส้มฝักออกแล้วตัดสะตอเป็นท่อนๆ

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



๔.ตั้งไฟ จากนั้นใส่น้ำในหม้อ ตั้งหม้อบนไฟ ให้ใส่สะตอที่ตัดเป็นท่อนๆ ลงไปในหม้อ ปิดฝาหม้อ



๕.สังเกตว่าเปลือกสะตอจะออกสีน้ำตาลอ่อน แสดงว่าสะตอสุกแล้ว



๖.ให้ตักสะตอขึ้นมาใส่ในถาดใหญ่



๗.รอให้สะตอเย็นจนบีบเมล็ดสะตอออกมา ใส่ในกะละมังที่มีน้ำ เมื่อบีบเมล็ดสะตอเสร็จ ให้ล้างเมล็ดสะตอให้สะอาด



๘.นำเมล็ดสะตอใส่ในกะละมัง และใส่เกลือลงไป ๒ ช้อนโต๊ะ คลุกเคล้ากับสะตอ



๙.เมล็ดสะตอที่คลุกเคล้ากับเกลือแล้ว



๑๐. ให้ใส่สะท้อนกับเกลือที่คลุกเคล้าลงไปในช่วงโหลพลาสติกตามด้วยใส่ส้มแขก ๒ ช้อนลงไปในช่วงโหลพลาสติก แล้วใส่น้ำพอท่วมเมล็ด ปิดฝาขวดให้แน่น



๑๑. ทำสะท้อนตอเสร็จแล้ว ให้เก็บสะท้อนตอไว้นานประมาณ ๑๕ วัน จึงสามารถนำมารับประทานสะท้อนตอได้



๑๒. สะท้อนตอที่สุก สามารถรับประทานและจำหน่ายได้ตลอดทั้งปี

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

ภูมิปัญญาสามารถทำสอดคล้องในปริมาณมากๆ เพื่อสถิติและจำหน่ายในงานได้

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

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางตีเมาะ สาและ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

บ้านเลขที่ ๑๖๑ หมู่ที่ ๑ ตำบลบุกิต อำเภोजะเอวร้อย จังหวัดนราธิวาส รหัสไปรษณีย์ ๙๖๑๓๐

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านเลขที่ ๑๖๑ หมู่ที่ ๑ ตำบลบุกิต อำเภोजะเอวร้อย จังหวัดนราธิวาส รหัสไปรษณีย์ ๙๖๑๓๐

โทรศัพท์ - โทรสาร -

E-mail

-

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

ไม่เคยได้รับรางวัลและเกียรติคุณจากการทำสะอาด

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวนุรมา นามสกุล ตราแม

ตำแหน่ง อาสาสมัครวัฒนธรรมประจำอำเภोजะเอวร้อย

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 19 เดือน พฤศจิกายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวนุรมา นามสกุล ตราแม

ตำแหน่ง อาสาสมัครวัฒนธรรมประจำอำเภोजะเอวร้อย

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายคณิต พินิตกุล

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

2.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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

